TRIBEST

Solostar4

Operation Manual / Mode d'emploi / Bedienungsanleitung / Manual de uso

SS-4200

with BPA-Free Components / avec des composants sans BPA / mit BPA-freien Komponenten / con componentes sin BPA



SAVE THIS MANUAL-KEEP IT HANDY FOR QUICK REFERENCE / CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI GARDEZ-LE À PORTÉE DE MAIN POUR POUVOIR Y FAIRE RÉFÉRENCE / BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF – HALTEN SIE SIE ZUM SCHNELLEN NACHSCHLAGEN GRIFFBEREIT / GUARDE ESTE MANUAL EN UN LUGAR ACCESIBLE POR SI NECESITA CONSULTARLO

READ INSTRUCTIONS BEFORE USING / LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT UTILISATION / LESEN SIE VOR GEBRAUCH DIE ANWEISUNGEN DURCH / ANTES DE USAR EL PRODUCTO, LEA LAS INSTRUCCIONES

LANGUAGES

WELCOME

Congratulations and welcome to the Tribest family! Your purchase of the Tribest® Solostar®4 represents a decision that you made to live a healthier lifestyle. As with every Tribest product, the Solostar 4's sleek design and rich features are the result of smart choices that were made to achieve one thing: Making Healthy Living Easy.

Due to its smart design, the Solostar 4 produces up to 33% more torque while using up to 20% less electricity. More torque means less jamming and less electricity means savings on your monthly utility bill all while reducing your carbon footprint. The sleek, modern design takes up less space while looking beautiful on your kitchen countertop. The optional Vegetable Slicer and Spiralizer attachments add the versatility you need to reduce the clutter you get from having too many machines. The Solostar 4 is compatible with the ZStar Manual Conversion Kit, so you are free to take your juicer with you when you are on the go. And, like every Tribest product, all food contact parts are made from BPA- and BPS-free materials.

The Solostar 4's single auger cold press juicing system operates as slow as 47 RPM to ensure the gentlest juice extraction process possible. The slow and gentle process preserves more nutrients and enzymes, resulting in healthier juice. The Dual-Stage Extraction Process crushes and presses produce for maximum juice yields. The Ultem auger is 8x stronger than other types of plastic, which allows for an aggressive auger design that makes it easy to feed your produce into the juicer. So, you get better juice, more of it, and it is easier to use.

Please carefully unpack your Solostar 4 and check to see that all the parts were included. Take the time to assemble and disassemble you Solostar 4 a few times to become familiar with the process and wash the juicing parts before using it for the first time. Please take the time to read through the entire operation manual for proper use and care instructions. If you have any questions, comments, or need any tips, please do not hesitate to contact us at 1-888-254-7336, or via email at service@tribest.com.

We graciously ask that you rate the Solostar 4 at www.tribestlife.com. We appreciate your feedback.

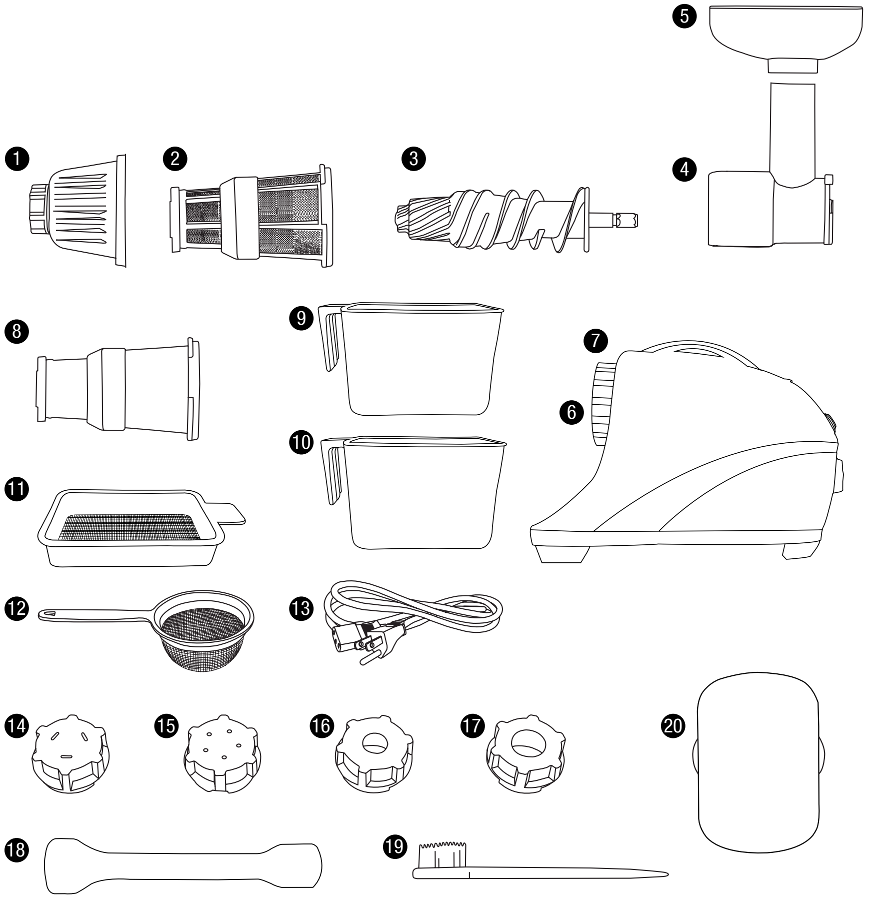
TABLE OF CONTENTS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

1. Please read all instructions carefully.
2. Do not submerge Main Body in water or other liquids to protect against the risk of electric shock.
3. Do not touch the electric plug or outlet with wet hands to avoid electric shock.
4. While the Solostar 4 is in operation, avoid contact with its moving parts.
5. Unplug the Solostar 4 from the electrical outlet and be sure to switch the Solostar 4 off before assembling or disassembling and when not in use.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or if the Solostar 4 malfunctions, is dropped, or is damaged in any manner. Return the Solostar 4 to the nearest authorized service center for examination and possible repair to prevent injury.
7. Close supervision is necessary when any appliances are used by or near children.
8. Use only included accessories. Do not put any articles such as spoons, forks or knives into the Feeding Chute.
9. It is very dangerous to place fingers into the Feeding Chute while the Solostar 4 is in operation. Make sure to always use the provided Plastic Plunger to push down ingredients.
10. Use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electrical shock, or injury.
11. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter.
12. Do not let the cord contact any hot surface, such as the stove.
13. Please refer to "When You Need Service" in case your juicer is functioning abnormally.
14. Do not disassemble any parts other than those necessary for normal operation or cleaning of your Solostar 4.
15. Continuous operation of the Solostar 4 (more than 30 min. of straight use) may cause the motor to overheat. The motor will automatically shut down when over-heated or overloaded. When this occurs, turn the machine off and let the motor cool off for about 30 min before resuming operation.
16. Do not use hot or boiling water (above 104°F or 40°C) to clean the unit and parts. Deformation or other damage may result.
17. Do not use any bleach or harsh chemicals.
18. Do not use outdoors.
19. This machine is made for household use only.
20. Please refer to the "Assembly and Operation" before operation.
21. Your Solostar 4 Juice Extractor should be grounded electrically for proper and safe operation. Use only the 3-prong plug provided, the proper plug or the adapter complying with the electrical safety code in your country.
22. Do not use the appliance for any other than its intended use.

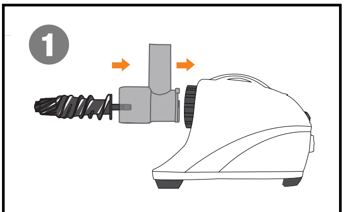
SAVE THESE INSTRUCTIONS

JUICER PART DESCRIPTION

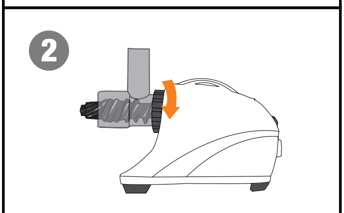


1. Screen Locking Cap
2. Juicing Screen
3. Auger
4. Auger Housing/Feeding Chute
5. Funnel
6. Auger Housing Retaining Ring
7. Main Body
8. Homogenizing Screen
9. Juice Container
10. Pulp Container
11. Juice Container Strainer
12. Hand-held Strainer
13. Power Cord
14. Fettuccini Nozzle
15. Spagetti Nozzle
16. Juicing Nozzle
17. Homogenizing Nozzle
18. Plastic Plunger
19. Cleaning Brush
20. Funnel Lid

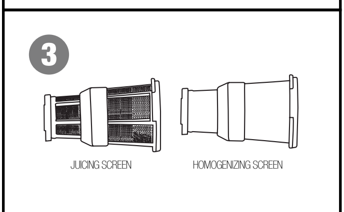
SOLOSTAR 4 ASSEMBLY AND OPERATION



1. Insert the Auger into the Auger Housing and attach to the front of the Main Body.



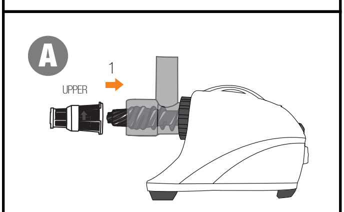
2. While holding the Auger Housing stable, turn the Auger Housing Retaining Ring clockwise (right) to lock the Auger Housing in place.



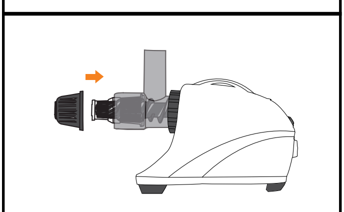
3. Pick the desired screen according to the foods being used. Do not turn the screen.

Assemble as follows:

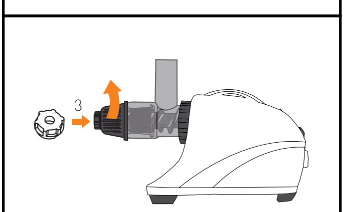
A. Juicing Screen: for juicing leafy greens, vegetables and fruits.



(1) Place the Juicing Screen into the front end of the Auger Housing. Make sure that the side labeled 'UPPER' is facing upwards when inserted.



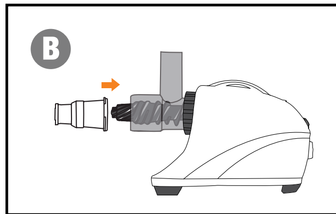
(2) Put the Screen Locking Cap over the screen and turn it counter-clockwise (left) to lock in position.



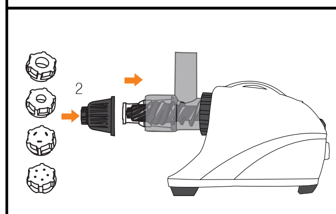
(3) Attach the Juicing Nozzle to the Screen Locking Cap by turning it counter-clockwise.

B. Homogenizing Screen: for making rice cake/ breadstick, grinding (tomato, garlic, coffee beans, etc.), pasta noodles (spaghetti or fettuccini), or tofu.

(1) Attach the Homogenizing Screen into the Auger Housing. Fasten and turn the Screen Locking Cap counter-clockwise to lock in position.

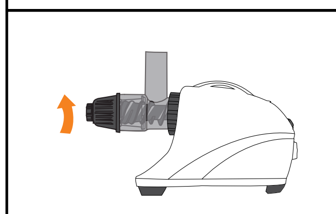


(2) Place the desired nozzle into the Screen Locking Cap and

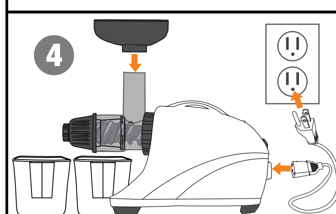


(3) turn it counter- clockwise.

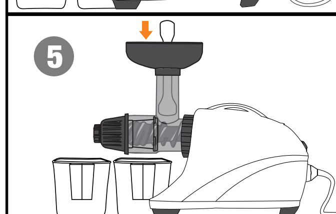
- Use the Homogenizing Nozzle for homogenizing and grinding fresh garlic, onion, ginger or peppers.
- Do not use the Homogenizing Nozzle for dried pepper, coffee beans, etc.



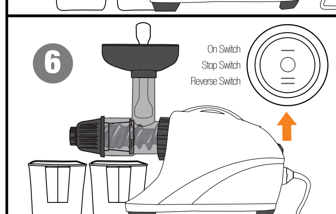
4. Place the Funnel over the Feeding Chute of Auger Housing. Place the Juice Container underneath the specified Juice Outlet and the Pulp Container underneath the Nozzle. Attach the Power Cord to the rear of the machine and plug the other end into an electrical outlet.



5. Turn the Solostar 4 on and feed fruits and vegetables in small amounts, into the Funnel. Use the Plastic Plunger for assistance in pushing the food down.
   - Food needs to be cut into smaller lengthwise pieces before juicing.
   - There may be some squeaking noises while operating, this is normal.



6. If any hard or foreign objects are put into the Solostar 4 and results in the motor stopping, use the Reverse Switch 2-3 times for about 2 to 3 seconds.
   - When you need to use the Reverse Switch during normal operation, press the Stop Switch first then the Reverse Switch.

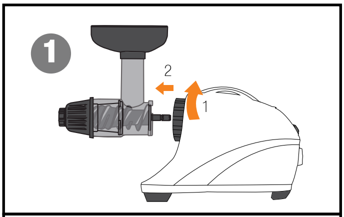


NOTE:

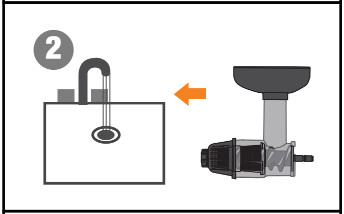
- Fibrous vegetables or fruits with seeds can be juiced by using the Homogenizing Nozzle instead of Juicing Nozzle.
- Small amounts of pulp can be in juices depending on the produce used.

DISASSEMBLING AND CLEANING THE SOLOSTAR 4

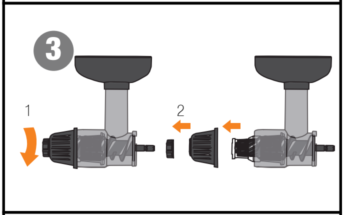
1. (1) Unlock the Auger Housing Retaining Ring by turning it counter-clockwise and (2) pull the Auger Housing to separate from the Main Body.



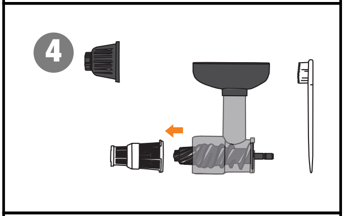
2. For easier cleaning, take the Auger Housing to your sink and disassemble the parts under running water.



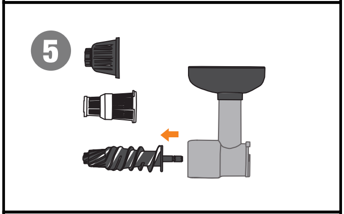
3. (1) Separate the Screen Locking Cap and (2) Nozzle from the Solostar 4 by turning clockwise.



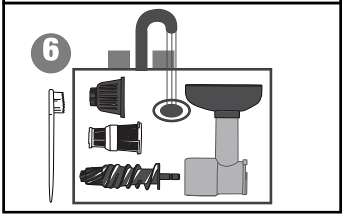
4. Pull to remove the Screen and wash thoroughly using the included Cleaning Brush.



5. Remove Auger from the Auger Housing.



6. Use lukewarm water with mild detergent to wash all parts.



NOTE:

- For easier disassembly, run the Reverse Switch on for 2-3 seconds, then turn off and unplug the Solostar 4 before disassembly.
- Be sure to clean and properly store the parts of the Solostar 4 after every use. When the Screens are not cleaned after use, the residue can dry, blocking the holes from filtering and juicing.
- Do not use hot water or any harsh chemicals such as bleach to clean the Solostar 4. It can result in the deformation of parts.
- To remove colored stains, soak parts in 70% White Wine Vinegar and 30% Water.

TROUBLESHOOTING

SYMPTOM	SOLUTION
There is no power.	• Make sure the electrical cord is properly put into the outlet.
Loud Noise	• Make sure the Solostar 4 is leveled on a flat surface. • Make sure that the unit corresponds to the voltage in your country.
Difficulty in feeding foods into the machine	• Produce needs to be cut into smaller lengthwise pieces. • The Solostar 4 may be operating in reverse.
The motor has stopped	• You may have overloaded the Solostar 4; reduce the volume of produce in half. • Foreign substances may have been inserted.
The Auger Housing is stuck or hard to take out.	• The Auger Housing Retaining Ring is not moving or is too tight. • Try pressing the reverse switch 2 –3 times.
The Auger Housing does not fit onto the Main Body	• There may be foreign materials inside.
Juice leaks from the back of the Auger Housing	• You may have overloaded the unit; reduce the amount of produce being put in.

WHEN YOU NEED SERVICE

In the unlikely event that you do need service on your Solostar 4 Juice Extractor, or if it fails to function properly while within the warranty period (normal household operation only) - contact the nearest authorized Solostar 4 Service Center. PLEASE FOLLOW THE INSTRUCTIONS BELOW:

If You Need Service:

- Call to obtain a Return Authorization Number to send your Solostar 4 or part back to the service center. Explain the problem you are experiencing.
- Pack your Solostar 4 or part securely in the original shipping box. Make sure all necessary parts are enclosed. Fill out the Service Request Form and enclose it in the shipping box.
- Securely seal the shipping box.
- Address the box to the service center. Be sure to put your return address and the Return Authorization Number on the outside of the package.
- It is always wise to insure the package against possible damages or loss in transit. Ship prepaid.

WARRANTY

We warrant to you, the end-user customer who has properly registered after purchasing the Solostar 4 Juice Extractor with BPA Free components for valuable consideration, that the plastic parts and motor will be free from defects in materials and workmanship for a period of 15 years from the date of purchase. All other parts, including but not limited to the Juice and Pulp Containers, Plastic Plunger are not subject to any warranty. Warranty does NOT cover normal wear and tear of any plastic parts including the Auger and Juicing Screen.

In order for you to receive the benefits of this warranty, you are required to complete and mail the Warranty Registration Card, containing all the requested information, to us within ten (10) days following the purchase of your Solostar 4.

1. No warranty will be provided until after we have received the enclosed Warranty Registration Card, containing all the requested information, within ten (10) days of the date of original purchase. The warranty is only good for the original purchaser for value. This warranty is non-transferable.
2. If the Solostar 4 exhibits defects while in normal household use, we, upon our actual receipt of a written notice of such defects from you during the warranty period, we will, at our option, either repair or replace the Solostar 4 which proves to be defective. However, we have no such obligation to repair or replace until after you have, by insured mail and in protective packaging*, delivered the Solostar 4 to the location of your service center as set forth. Replacement Solostar 4 may be either new or like new. Solostar 4 may contain re-manufactured or re-conditioned parts, which are equivalent to new in performance or may have been subject to incidental use.
3. We do not warrant that the operation of the Solostar 4 will be uninterrupted or error free. In no event shall our liability exceed the retail value of the Solostar 4.
4. All warranty and repair services must be performed at a warranty service center, which is located within the country where the machine was originally purchased. However, in the event that: [i] the machine must be serviced at a service center, which is not located within the country where the machine was purchased; or [ii] there is no service center within the country where the machine is located and must be shipped to a service center in another country, then those service centers are responsible for the parts and service only, and any and all costs relating to the shipping, delivery and handling of the machine to and from those service center shall be the sole responsibility of the owner.

This warranty does not cover defects resulting from: [a] failure to operate the Solostar 4 in accordance with the instructions; [b] use of parts or supplies not provided or authorized by us; [c] negligent, improper or inadequate maintenance; [d] service performed or attempted by unauthorized service person; [e] damages, accidental or otherwise to the Solostar 4, which are not directly caused by us or the manufacturer; or [f] damages resulting from abuse, tampering, misuse, commercial use, or unauthorized modification of the Solostar 4.

WE MAKE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY OR CONDITION WHETHER WRITTEN OR ORAL TO THE EXTENT ALLOWED BY LOCAL LAW, ANY IMPLIED WARRANTY OF FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE OR IMPLIED WARRANTY OR CONDITION OF MERCHANTABILITY IS LIMITED TO ONE (1) YEAR. In the event that such limitation or exclusion on the duration of an implied warranty is not allowed in the state or county wherein you reside, the above limitation or exclusion will not apply. This warranty gives you specific legal rights and protection, and you might also have other rights that vary from state to state, or country to country.

TO THE EXTENT ALLOWED BY LOCAL LAW, THE REMEDIES IN THIS WARRANTY STATEMENT ARE YOUR SOLE AND EXCLUSIVE REMEDIES. EXCEPT AS INDICATED ABOVE, IN NO EVENT WILL WE BE LIABLE FOR DIRECT, SPECIAL, INCIDENTAL, CONSEQUENTIAL (INCLUDING LOST PROFIT, OR OTHER DAMAGE, WHETHER BASED IN CONTRACT, TORT, OR OTHERWISE. Some states or counties may not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages. If you reside in such a state or county, the above limitation or exclusion may not be applicable.

Do not send your Solostar 4 back to the service center without a Return Authorization No.

***Save Original Shipping Box**

EN

RECIPE INDEX

JUICE AND DRINKS

Citrus Blend

2 small grapefruit (peeled and cut into 4 to 6 pieces)
3 medium sized oranges (peeled and cut into 4 pieces)
½ small lemon (peeled and cut into 2 pieces)
½ small lime (peeled and cut into 2 pieces)

NOTE: 1) For sweeter taste use less lemon and lime.
2) It is not necessary to peel the lemon or lime.

Method: Juice all together and enjoy.

Apple Lemonade

3 farm apples (Yellow Delicious, Pippin, or Granny Smith)
3 medium sized oranges (peeled and cut into 4 pieces)
½ lemon (peel is optional for sweeter flavor)

Method: Juice all together and enjoy.

Wheatgrass Delight

4 handfuls Wheatgrass
4 carrots (cut in 2 to 4 pieces)
1 firm apple (cut into 6 pieces)
Thin slice Ginger

Method: Juice all together and enjoy.

Watermelon Quench

1 Watermelon (with seeds, if organically grown, add rind also)

Method:

1. Slice watermelon into pieces that fit easily into the feeding chute of the juicer.
2. Juice and enjoy on a hot summer day.

EN

Ambrosia Nectar

2 bunches of grapes
3 apples (Yellow Delicious, Granny Smith or Pippin - cut into 6 pieces)
1 kiwi (peeled and cut into 2 pieces)
1 slice honeydew (cut into cubes)
1 slice pineapple (cut into cubes)
1 whole lemon (peeled and cut into 4 pieces)
½ cup cranberries

Method:

1. Alternate juicing grapes, kiwi pieces, melon cubes, pineapple cubes, apple pieces, and cranberries.
2. Juice lemon separately and add to taste.

NOTE: Quantities of ingredients may be varied with good results. Do not be afraid to experiment according to your own taste

---

Mellow Melon Punch

¼ cantaloupe (cut into cubes)
¼ honeydew (cut into cubes)
2 slices of watermelon (cut into cubes)

Method: Juice all together and enjoy.

Snappy Apple

7 apples (Fuji, Granny Smith, Yellow Delicious - cut into 4 to 6 pieces)
½ jalapeno pepper
¼ lime
1 kiwi

Method:

1. Juice kiwi and lime first.
2. Next juice jalapeno.
3. Finish by juicing the apples.

Dr. Walkers Choice (#61)
10 oz. carrots (cut into 4 pieces)
6 oz. spinach (fresh)

Method:
1. Juice spinach first.
2. Juice carrots.

Green Tang
2 pineapple wedges (cut into smaller pieces)
1 sprig of mint
3 handfuls of wheatgrass
¼ lemon
1 slice of ginger for flavor

Method:
1. Juice wheatgrass.
2. Juice the mint.
3. Juice lemon.
4. Juice pineapple cubes.

NOTE: Pineapple wedge is a 1 round slice of whole pineapple cut into quarter pieces).
If pineapple is not organically grown, remove the outer skin before juicing.

Oriental Express
3 leaves of Napa cabbage (cut lengthwise)
4 stalks of Bok Choy with leaves (cut lengthwise)
2 stalks of anise (Fennel - with green stem and leaves)
6 medium carrots (cut into 4 pieces)
2 apples (Yellow Delicious, Fuji or Granny - cut into 4 to 6 pieces)

Method:
1. Juice napa, Bok Choy and fennel first.
2. Juice apples second.
3. Juice carrots into the rest of the juice.

EN

RYE RAW BREADSTICKS AND MOCHI (RICE CAKE)

Rye Raw Breadsticks

2 cups of rye (soak overnight)
½ cup of sunflower seeds (soak overnight)
2 Tbsp. of caraway seed
½ tsp of sea salt

Method (use homogenizing screen):

1. Mix all ingredients together in a bowl.
2. Feed into machine a little at a time.
3. Collect bread sticks as they emerge from the Homogenizing Screen.
4. Before drying, these sticks can be shaped into pretzels, braided together, etc. for a variety of shapes.
5. Dry in the dehydrator until crisp. Can be served with dips, soups, etc.

Mochi (rice cake)

2 cups of steamed rice (medium grain Calrose rice recommended)
1 Tbsp. of extra virgin olive oil

Method:

1. Prepare steamed rice.
2. Add olive oil into the feeding chute while running the machine.
3. Feed your steamed rice into the feeding chute.
4. Collect rice cake coming out of the homogenizing screen.

NOTE: Before processing, mix spices such as minced garlic or onion with the rice to flavor your rice cake. Slice the rice cake into diagonal slices. Dehydrate them and add to your soup.

PASTA AND NOODLES

1 package of Ready Mix pasta dough
1 tsp of extra virgin olive oil

Method:

1. Prepare pasta dough according to the instructions on the package of the pasta dough mix.
2. Put a few drops of olive oil into the Feeding Chute while running the machine
3. Feed your pasta dough into Feeding Chute.
4. Collect your pasta noodles onto a plate.

PÂTÉ AND CROQUETTE

Cashew-Curry Croquettes

2 cups of cashew
1 cup of sprouted wheat berries
3 Tbsp. of curry paste (available at Gourmet Food Shops)
1 tsp of vege-salt

Method:

1. Put the cashews and sprouted wheat berries into the Feeding Chute
2. Add curry paste and vege-salt a little at a time while texturizing.
3. Collect the texturized mixture.
4. Mix together by hand or with a wooden spoon.
5. Form into croquettes and garnish with tomatoes, radish, and cucumber

---

Pecan Pleasers

2 cups of pecan
1 cup of sprouted wheat berries
¼ cup of Spanish onion
1 tsp of poultry seasoning
½ tsp of vege-salt

Method:

1. Put pecans, wheat berries, and onion into the Feeding Chute.
2. Collect mixture in a bowl.
3. Add the poultry seasoning and vege-salt.
4. Mix thoroughly by hand or with a wooden spoon.
5. Shape into small wafers and serve on cucumber slices with tomato or avocado on top.

DESSERT

Cashew Poppy

1 cup sprouted wheat berries (soaked)
¼ cup of poppy seeds
¼ cup of sunflower seeds (soaked)
1 cup of cashew
½ tsp of vanilla
4 tsp of honey

Method:

1. Soak wheat berries for 12 hours for the sprout tips to emerge.
2. Soak sunflower seeds for 6 hours.
3. Homogenize the wheat berries, sunflower seeds, cashews, and poppy seeds by inserting them into the feeding chute.
4. Collect the mixture into a bowl.
5. Add vanilla and honey and mix together.
6. Roll into balls and place on a plate.

Uncooked Banana- Blueberry Ice Cream Pie

1 cup of almonds (soaked)
½ cup of sesame seeds
1 cup of cashews
½ cup of raisins
½ cup of dates
½ cup of pecans
1 tsp of vanilla
2 tsp of honey
7 frozen bananas (without skin)
1½ cup of blueberries (frozen)
1 kiwi
2 large strawberries (sliced)

Method:

1. Grind almonds, cashews, sesame, pecans, dates, and raisins together.
2. Mix in the vanilla and honey; knead to form a dough: them press into a 9” pie dish to form a crust. Let crust sit for 3 to 4 hours or place in a food dehydrator for about 45 minutes.
3. Grind frozen bananas and frozen blueberries together to make an ice cream
4. Put ice cream into the crust, top with slices of strawberries and kiwi.
5. Slice and serve.

PRODUCT SPECIFICATIONS

ITEM	HORIZONTAL SLOW MASTICATING JUICER
MODEL	SOLOSTAR 4 (SS-4200)
ELECTRICITY RATING	USA: AC 120V~, 60Hz EUROPE/ASIA: AC 230V~, 50/60Hz
ELECTRICAL POWER	USA: 135W EUROPE/ASIA: 120W
SIZE	19” (W) x 10” (H) x 8” (D)
WEIGHT	15.5 lbs

BIENVENUE

Félicitations et bienvenue dans la famille Tribest ! Votre achat de Solostar®4 de Tribest® représente une décision prise pour un mode de vie plus sain. Comme pour tout produit Tribest, le design élégant et les riches fonctionnalités du Solostar 4 sont des choix intelligents qui ont été faits pour atteindre un objectif ultime : Rendre la vie saine plus facile.

Grâce à sa conception intelligente, le Solostar 4 produit jusqu'à 33% de couple en plus en utilisant 20% d'électricité en moins. Plus de couple signifie moins de blocage et moins d'électricité signifie des économies sur votre facture d'électricité mensuelle tout en réduisant votre empreinte carbone. Le design élégant et moderne prend moins d'espace tout en étant beau sur votre plan de travail de cuisine. Les accessoires optionnels du coupe-légumes et du coupe-légumes en spirale ajoutent la polyvalence dont vous avez besoin pour réduire l'encombrement du à la possession d'un trop grand nombre d'appareils. Le Solostar 4 est compatible avec le kit de conversion manuel ZStar, pour que vous puissiez prendre votre centrifugeuse avec vous lorsque vous êtes en déplacement. Et, comme pour tout produit Tribest, tous les éléments en contact avec la nourriture sont fabriqués à partir de matériaux sans BPA, ni BPS.

Le système d'hélice unique d'extraction de jus pressé à froid de Solostar 4 fonctionne à 47 tr / min, soit très lentement, pour assurer un processus d'extraction du jus le plus doux possible. Le processus lent et doux préserve plus de nutriments et d'enzymes, rendant le jus plus sain. Le processus d'extraction en deux étapes écrase et presse pour augmenter le rendement en jus. L'hélice Ultem est 8 fois plus résistante que les autres types de plastique, ce qui permet un design plus agressif qui facilite l'introduction de vos aliments dans la centrifugeuse. Ainsi, vous obtenez un meilleur jus, en plus grande quantité, et il est plus facile à utiliser.

Veuillez faire attention en déballant votre Solostar 4 et vérifiez que tous les pièces ont été incluses. Prenez le temps d'assembler et de démonter votre Solostar 4 plusieurs fois pour vous familiariser avec le processus et lavez les pièces d'extraction de jus avant de l'utiliser pour la première fois. Veuillez prendre le temps de lire attentivement l'intégralité du mode d'emploi pour découvrir les instructions concernant l'utilisation et l'entretien corrects de l'appareil. Si vous avez des questions, des commentaires ou besoin de conseils, n'hésitez pas à nous contacter au numéro 1-888-254-7336 ou par courrier électronique à l'adresse service@tribest.com.

Nous vous prions de bien vouloir procéder à l'évaluation du Solostar 4 à l'adresse www.tribestlife.com. Nous sommes heureux de recevoir vos commentaires.

TABLE DES MATIÈRES

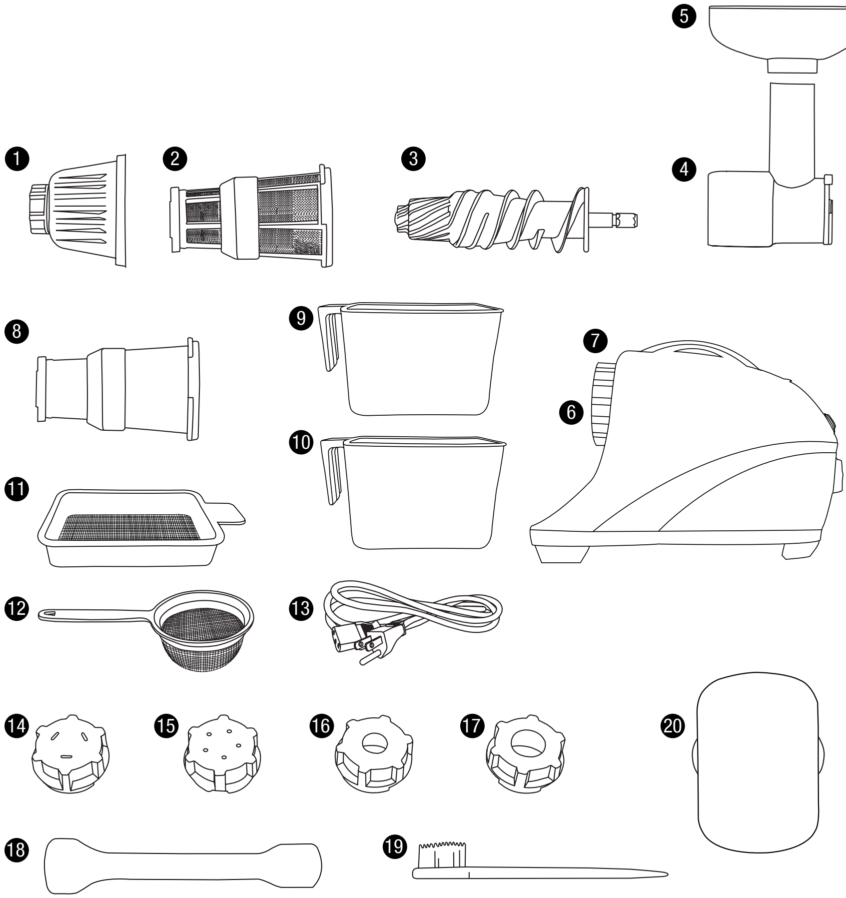
FR

INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

1. Lisez attentivement toutes les instructions.
2. Pour limiter les risques de décharge électrique, ne plongez pas la structure principale dans l'eau ou tout autre liquide.
3. Pour limiter les risques de décharge électrique, ne touchez pas la fiche ou prise électrique avec les mains mouillées.
4. Pendant que le Solostar 4 fonctionne, évitez tout contact avec les pièces en mouvement.
5. Débranchez le Solostar 4 de la prise électrique et assurez-vous d'éteindre le Solostar 4 avant de l'assembler ou de le démonter et lorsqu'il n'est pas utilisé.
6. N'utilisez jamais un appareil dont le cordon électrique ou la prise est endommagé, ou si le Solostar 4 présente un dysfonctionnement, s'il est tombé ou lorsqu'il est endommagé de quelque manière que ce soit. Renvoyez le Solostar 4 au centre de service agréé le plus proche pour examen ou réparation pour éviter les blessures.
7. Une étroite supervision est nécessaire lorsque les appareils sont utilisés par des enfants ou à proximité d'enfants.
8. Utilisez uniquement les accessoires inclus. Ne placez aucun objet, tel que couteaux, cuillères ou fourchettes dans la goulotte d'alimentation.
9. Il est très dangereux de placer les doigts dans la goulotte d'alimentation lorsque le Solostar 4 est en fonctionnement. Assurez-vous de toujours utiliser le poussoir en plastique fourni pour pousser les ingrédients.
10. L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut causer un incendie, une décharge électrique ou des blessures.
11. Ne laissez pas pendre le cordon d'alimentation du bord d'une table ou d'un plan de travail.
12. Ne laissez pas le cordon d'alimentation en contact avec une surface chaude, telle qu'une gazinière.
13. Veuillez consulter la section « Lorsque vous avez besoin d'un service » si votre centrifugeuse ne fonctionne pas normalement.
14. Ne démontez aucune pièce de l'appareil autre que les pièces devant être démontées pour le fonctionnement ou le nettoyage normal de votre Solostar 4.
15. Le fonctionnement continu du Solostar 4 (plus de 30 min d'utilisation continue) peut provoquer une surchauffe du moteur. Le moteur s'arrêtera automatiquement en cas de surchauffe ou surcharge. Si cela se produit, arrêtez l'appareil et laissez le moteur refroidir pendant 30 min avant de le remettre en fonctionnement.
16. N'utilisez pas d'eau chaude ou bouillante (au-dessus de 40 °C) pour nettoyer l'appareil ou les pièces. Des déformations ou d'autres dommages peuvent en résulter.
17. N'utilisez pas d'eau de Javel ou de produits chimiques agressifs.
18. N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
19. Cette machine est conçue pour un usage domestique uniquement.
20. Veuillez vous référer à « Assemblage et fonctionnement » avant utilisation.
21. Votre centrifugeuse Solostar 4 doit être reliée à la terre pour pouvoir fonctionner cor rectement et en toute sécurité. Utilisez uniquement la fiche à 3 broches fournie, la bonne prise ou l'adaptateur conforme à la charte de sécurité électrique dans votre pays.
22. N'utilisez l'appareil que pour l'usage auquel il est destiné.

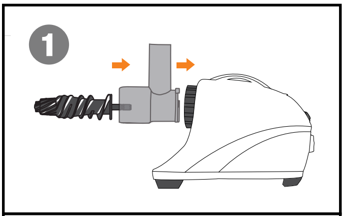
CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

PIÈCES DE LA CENTRIFUGEUSE SOLOSTAR 4

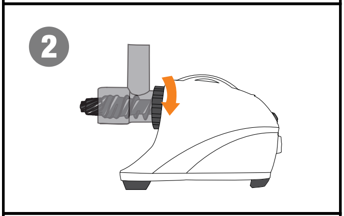


1. Capuchon de verrouillage du tamis
2. Tamis à jus
3. Hélice
4. Boîtier de l'hélice / goulotte d'alimentation
5. Entonnoir
6. Bague de retenue du boîtier de l'hélice
7. Structure principale
8. Tamis d'homogénéisation
9. Récipient à jus
10. Récipient à pulpe
11. Crépine du récipient à jus
12. Crépine à main
13. Cordon d'alimentation
14. Embout à fettuccini
15. Embout à spaghetti
16. Embout à jus
17. Embout d'homogénéisation
18. Poussoir en plastique
19. Brosse de nettoyage
20. Couvercle de l'entonnoir

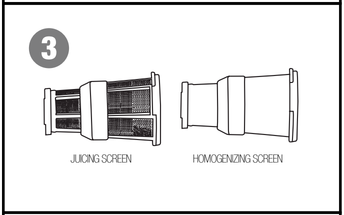
ASSEMBLAGE ET FONCTIONNEMENT DE SOLOSTAR 4



1. Insérez l'hélice dans le boîtier de l'hélice et fixez-le devant la structure principale.



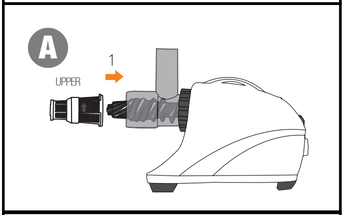
2. Tout en maintenant le boîtier de l'hélice stable, tournez la bague de retenue du boîtier de l'hélice dans le sens des aiguilles d'une montre (à droite) pour verrouiller le boîtier de l'hélice en place.



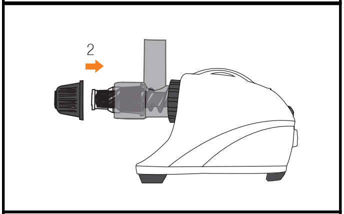
3. Choisissez le tamis souhaité, en fonction des aliments utilisés. Ne tournez pas le tamis.

Assemblez comme suit:

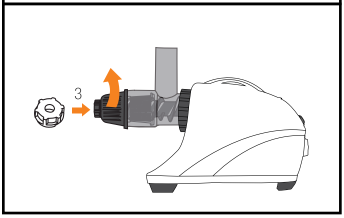
A. Tamis à jus : pour extraction du jus de légumes-feuilles, légumes et fruits.



(1) Placez le tamis à jus dans l'extrémité avant du boîtier de l'hélice. Assurez-vous que le côté étiqueté « HAUT » est orienté vers le haut lors de l'insertion.

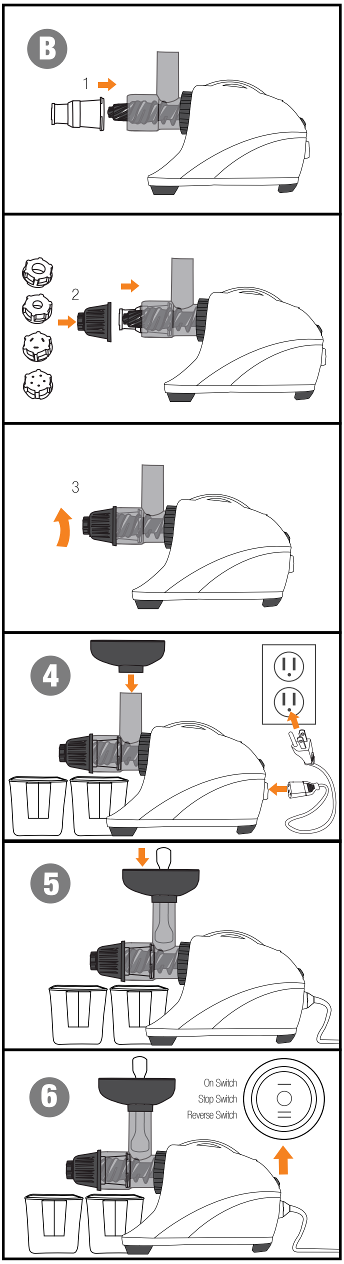


(2) Installez le capuchon de verrouillage du tamis sur le tamis et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre (gauche) pour le verrouiller en position.



(3) Fixez l'embout à jus sur le capuchon de verrouillage du tamis en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

B. Tamis d'homogénéisation : pour faire des gâteaux de riz / gressins, pour broyer (tomates, ail, grains de café, etc.), des pâtes et des nouilles (spaghetti ou fettuccini), ou du tofu.



(1) Fixez le tamis d'homogénéisation au boîtier de l'hélice. Fixez et tournez le capuchon de verrouillage du tamis dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller en position.

(2) Placez l'embout désiré sur le capuchon de verrouillage du tamis et

(3) tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

- Utilisez l'embout d'homogénéisation pour homogénéiser et broyer de l'ail, de l'oignon, du gingembre ou des piments frais.
- N'utilisez pas l'embout d'homogénéisation pour les piments secs, les grains de café, etc.

4. Placez l'entonnoir sur la goulotte d'alimentation du boîtier de l'hélice. Placez le récipient à jus sous la sortie du jus spécifique et le récipient à pulpe sous l'embout. Fixez le cordon d'alimentation à l'arrière de la machine et branchez l'autre extrémité à une prise électrique.

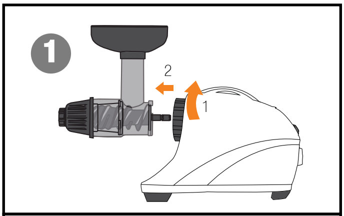
5. Allumez le Solostar 4 et versez les fruits et les légumes en petites quantités dans l'entonnoir. Utilisez le pous soir en plastique pour aider à pousser les aliments.
   - Les aliments doivent être coupés dans la longueur en petits morceaux avant d'en extraire le jus.
   - Un bruit de frottement peut se produire pendant l'utilisation de la machine, c'est normal.
6. Si des objets durs ou étrangers sont mis dans le Solostar 4 et causent l'arrêt du moteur, utilisez l'interrupteur de marche arrière 2 à 3 fois pendant environ 2 à 3 secondes.
   - Lorsque vous devez utiliser l'interrupteur de marche arrière durant l'utilisation normale, appuyez d'abord sur l'interrupteur d'arrêt puis sur l'interrupteur de marche arrière.

REMARQUE:

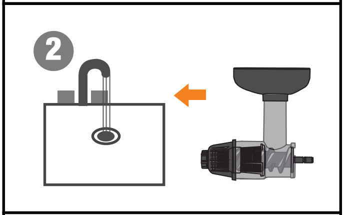
- Pour extrait du jus de légumes fibreux ou de fruits avec des graines utilisez l’embout d’homogénéisation au lieu de l’embout à jus
- De petites quantités de pulpe peuvent rester dans les jus, selon le produit utilisé.

DÉMONTAGE ET NETTOYAGE DE SOLOSTAR 4

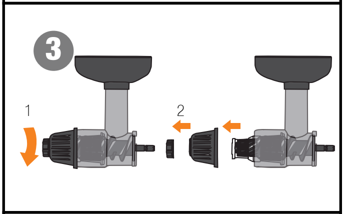
1. (1) Déverrouillez la bague de retenue du boîtier de l'hélice en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et (2) tirez sur le boîtier de l'hélice pour le séparer de la structure principale.



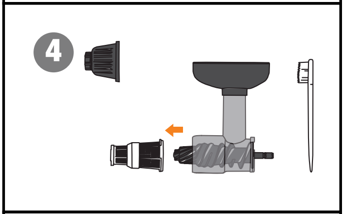
2. Pour un nettoyage facile, mettez le boîtier de l'hélice dans votre évier et démontez les pièces sous l'eau courante.



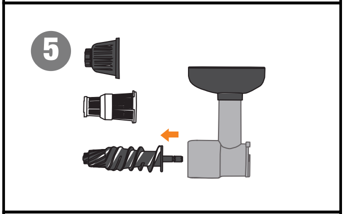
3. (1) Séparez le capuchon de verrouillage du tamis et (2) l'embout du Solostar 4 en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.



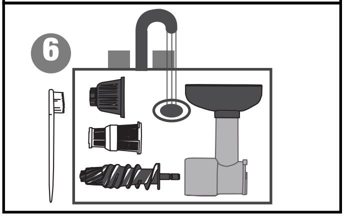
4. Tirez pour retirer le tamis et lavez-le en utilisant la brosse de nettoyage fournie.



5. Retirez l'hélice du boîtier de l'hélice.



6. Utilisez de l'eau tiède avec un détergent doux pour laver toutes les pièces.



FR

REMARQUE:

- Pour un démontage plus facile, appuyez sur l'interrupteur de marche arrière pendant 2 à 3 secondes, puis arrêtez et débranchez le Solostar 4 avant de le démonter.
- Assurez-vous de nettoyer et ranger correctement les pièces du Solostar 4 après chaque utilisation. Quand les tamis ne sont pas nettoyés après utilisation, les résidus peuvent sécher, bloquant les trous de filtrage et de jus.
- N'utilisez pas d'eau chaude ou de produits chimiques agressifs tels que l'eau de javel pour nettoyer le Solostar 4. Cela peut entrainer la déformation des pièces.
- Pour enlever les tâches de couleur, faites tremper les pièces dans 70% de vinaigre de vin blanc et 30% d'eau.

DÉPANNAGE

SYMPTÔME	SOLUTION
Il ne s'allume pas	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation est correctement branché à une prise.
Grand bruit	• Assurez-vous que le Solostar 4 est à niveau sur une surface plane. • Assurez-vous que l'appareil correspond au voltage de votre pays.
Difficulté à mettre les aliments dans l'appareil.	• Les produits doivent être coupés en plus petits morceaux dans le sens de la longueur. • Le Solostar 4 peut fonctionner en marche arrière.
Le moteur s'est arrêté.	• Vous avez peut-être surchargé le Solostar 4; réduisez le volume de produits de moitié. • Des substances étrangères peuvent avoir été insérées.
Le boîtier de l'hélice est coincé ou difficile à enlever.	• La bague de retenue du boîtier de l'hélice est encore verrouillée. • Essayez d'appuyer sur l'interrupteur de marche arrière 2 à 3 fois.
Le boîtier de l'hélice ne s'insère pas correctement sur la structure principale	• Des matériaux étrangers peuvent être à l'intérieur.
Le jus fuit à l'arrière du boîtier de l'hélice	• Vous avez peut-être surchargé l'appareil ; réduisez la quantité de produits que vous y mettez.

LORSQUE VOUS AVEZ BESOIN D’UN SERVICE

Dans le cas, peu probable, où vous ayez besoin de faire réparer votre centrifugeuse Solostar 4, ou si elle cesse de fonctionner correctement pendant la période de garantie suite à une utilisation domestique normale, veuillez contacter le centre de services de garantie Solostar 4. VEUILLEZ SUIVRE LES INSTRUCTIONS CI-DESSOUS:

Si vous avez besoin d’un service de réparation:

- Appelez pour recevoir un numéro d’autorisation de retour pour envoyer votre Solostar 4 ou une pièce au centre de services. Expliquez le problème que vous rencontrez.
- Emballez soigneusement votre Solostar 4 ou la pièce concernée dans le colisd’origine. Assurez-vous que toutes les pièces nécessaires sont incluses. Remplissez le formulaire de demande de réparation et incluez-le dans le colis.
- Refermez soigneusement le colis.
- Adressez le colis au centre de services. N’oubliez pas d’inscrire l’adresse de l’expéditeur et le numéro d’autorisation de retour sur l’extérieur du colis.
- Il est toujours préférable d’assurer le colis contre tout dommage ou perte susceptible de subvenir pendant le transit. Expédiez le colis en port payé.

GARANTIE

FR

Nous garantissons à l'utilisateur final qui a procédé à l'enregistrement de sa centrifugeuse Solostar 4 avec des composants sans BPA après achat, que les pièces plastique et le moteur sont exempts de tout défaut matériel et de main d'œuvre pendant une période de 15 ans à compter de la date d'achat. Toutes les autres pièces, comprenant sans limitation, le récipient à jus et à pulpe, le poussoir en plastique ne sont sujets à aucune garantie. La garantie ne couvre pas l'usure normale de toutes les pièces en plastique, y compris l'hélice et le tamis à jus.

Afin que vous puissiez bénéficier des avantages de cette garantie, vous devez remplir et renvoyer la carte d'enregistrement de la garantie à nos services dans les dix (10) jours suivant l'achat de votre Solostar 4.

1. Aucune garantie ne sera assurée avant que nous n'ayons reçu la carte d'enregistrement de la garantie ci-jointe, contenant toutes les informations requises, dans les dix (10) jours après la date d'achat. La garantie est uniquement valide pour l'acheteur d'origine. Cette garantie n'est pas transférable.
2. Si le Solostar 4 présente des défauts lors d'une utilisation domestique normale, suite à la réception d'un avis écrit sur ces dysfonctionnements envoyé par vos soins pendant la période de garantie, nous pouvons, à notre seule discrétion, réparer ou remplacer le Solostar 4 qui s'avère défectueux. Toutefois, nous ne sommes soumis à aucune obligation de réparer ou de remplacer le Solostar 4 avant que vous ne l'ayez renvoyé par courrier assuré et dans un emballage de protection*, au centre de service comme indiqué. Le Solostar 4 de remplacement peut être neuf ou comme neuf. Le Solostar 4 peut contenir des pièces remises à neuf ou reconditionnées, dont les performances sont équivalentes aux performances des pièces neuves, ou des pièces qui ont été sujettes à une utilisation négligeable.
3. Nous ne garantissons pas que le fonctionnement du Solostar 4 soit ininterrompu ou sans erreur. En aucun cas notre responsabilité ne pourra dépasser le prix de vente du Solostar 4.
4. Tous les services de garantie et de réparation doivent être effectués dans un centre de services de garantie du pays où la machine a été achetée au départ. Toutefois, au cas où : [I] la machine doit faire l'objet d'un entretien dans un centre de services qui ne se trouve pas dans le pays où elle a été achetée ; ou [II] il n'existe pas de centre de services dans le pays où la machine se trouve et elle doit être expédiée vers un centre de services dans un autre pays, alors ces centres de services sont uniquement responsables des pièces et de la réparation et de tout ou partie des coûts liés au transport, à la livraison et à la manutention de la machine à destination et au départ de ces centres de services seront à la seule responsabilité du propriétaire.

Cette garantie ne couvre pas les défauts causés par : [a] une utilisation du Solostar 4

ne respectant pas les instructions ; [b] l’utilisation de pièces ou de fournitures qui ne sont pas fournies ou autorisées par le fabricant ; [c] un entretien négligeant, incorrect ou inadéquat ; [d] un service effectué ou une tentative de service effectuée par une personne non autorisée ; [e] des dommages, accidentels ou autres, survenus au Solostar 4 qui ne sont pas directement causés par nous ou par le fabricant ; ou [f] des dommages causés par des abus, des altérations, une mauvaise utilisation, une utilisation commerciale ou des modifications non autorisées du Solostar 4.

NOUS NE DONNONS AUCUNE AUTRE GARANTIE OU CONDITION, EXPRESSE OU IMPLICITE, ÉCRITE OU ORALE DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI LOCALE, TOUTE GARANTIE IMPLICITE, CONFORMITÉ À UNE UTILISATION PARTICULIÈRE, GARANTIE IMPLICITE OU CONDITION MARCHANDE EST LIMITÉE À UN (1) AN. Au cas où une telle limitation ou exclusion de la durée d’une garantie implicite n’est pas autorisée dans l’état ou le comté dans lequel vous résidez, la limitation ou l’exclusion ci-dessus ne s’appliquera pas. Cette garantie vous donne des droits légaux et une protection spécifiques ; vous pouvez également avoir d’autres droits qui varient d’un état à l’autre ou d’un pays à l’autre.

DANS LA MESURE AUTORISÉE PAR LA LOI LOCALE, LES SOLUTIONS DE CETTE DÉCLARATION DE GARANTIE SONT VOS RECOURS, UNIQUES ET EXCLUSIFS. SAUF INDICATION CONTRAIRE CI-DESSUS, EN AUCUN CAS NOUS NE SERONS RESPONSABLES DES DOMMAGES DIRECTS, SPÉCIAUX, CONSÉCUTIFS (Y COMPRIS LES PERTES DE BÉNÉFICES), OU AUTRES QU’ILS SOIENT BASÉS SUR UN CONTRAT, UN PRÉJUDICE OU AUTRE. Certains états ou comtés sont susceptibles de ne pas autoriser les exclusions ou limitations de dommages accessoires ou consécutifs. Si vous résidez dans un tel état ou comté, la limitation ou l’exclusion ci-dessus peut ne pas s’appliquer.

Ne renvoyez pas votre Solostar 4 au centre de services sans une autorisation de retour de marchandise.

***Conservez l’emballage d’origine**

SOMMAIRE DES RECETTES

FR

JUS ET BOISSONS

Mélange d'agrumes

2 petits pamplemousses (pelés et coupés en 4 à 6 morceaux)
3 oranges de taille moyenne (pelées et coupées en 4 morceaux)
½ petit citron (pelé et coupé en 2 morceaux)
½ petit citron vert (pelé et coupé en 2 morceaux)

REMARQUE: 1) Pour un goût plus sucré, utilisez moins de citron et de citron vert.
2) Il n'est pas nécessaire d'éplucher le citron et le citron vert.

Méthode: Passez le tout à la centrifugeuse et dégustez.

Limonade de pomme

3 pommes (Yellow Delicious, Pippin ou Granny Smith)
3 oranges de taille moyenne (pelées et coupées en 4 morceaux)
½ citron (il n'est pas nécessaire de le peler pour donner une saveur plus sucrée)

Méthode: Passez le tout à la centrifugeuse et dégustez.

Délice d'agropyre

4 poignées d'agropyre (herbe de blé)
4 carottes (coupées en 2 à 4 morceaux)
1 pomme ferme (coupée en 6 morceaux)
Fine tranche de gingembre

Méthode: Passez le tout à la centrifugeuse et dégustez.

Boisson désaltérante à la pastèque

1 pastèque (avec les graines, si c'est une pastèque issue de l'agriculture biologique, ajoutez aussi la peau)

Méthode:

1. Tranchez la pastèque en morceaux rentrant facilement dans la goulotte d'alimentation de la centrifugeuse.
2. Pressez et dégustez lors d'une chaude journée d'été.

Nectar d'ambroisie

2 grappes de raisin
3 pommes (Yellow Delicious, Granny Smith ou Pippin, coupées en 6 morceaux)
1 kiwi (pelé et coupé en 2 morceaux)
1 tranche de melon vert d'Espagne (coupée en cubes)
1 tranche d'ananas (coupée en cubes)
1 citron entier (pelé et coupé en 4 morceaux)
½ tasse de canneberges

Méthode:

1. Alternez l'extraction du jus de raisin, des morceaux de kiwi, des cubes de melon, des cubes d'ananas, des morceaux de pomme et des canneberges.
2. Pressez le citron séparément et ajoutez selon vos goûts.

REMARQUE: Il est possible de varier la quantité des ingrédients avec de bons résultats. N'ayez pas peur d'expérimenter selon vos propres goûts.

Punch au melon

¼ de cantaloup (coupé en cubes)
¼ de melon vert d'Espagne (coupé en cubes)
2 tranches de pastèque (coupées en cubes)

Méthode: Passez le tout à la centrifugeuse et dégustez.

Pomme vive

7 pommes (Fuji, Granny Smith, Yellow Delicious, coupées en 4 ou 6 morceaux)
½ piment jalapeño
¼ de citron vert
1 kiwi

Méthode:

1. Passez d'abord le kiwi et le citron vert à la centrifugeuse.
2. Passez ensuite le piment jalapeño.
3. Finissez par l'extraction du jus des pommes.

FR

Le choix du Dr Walker (N° 61)

280 g de carottes (coupées en 4 morceaux)
170 g d'épinards (frais)

Méthode:

1. Passez d'abord les épinards à la centrifugeuse.
2. Passez les carottes à la centrifugeuse.

Saveur verte

2 tranches d'ananas (coupées en petits morceaux)
1 brin de menthe
3 poignées d'agropyre
¼ de citron
1 tranche de gingembre pour la saveur

Méthode:

1. Passez l'agropyre à la centrifugeuse.
2. Passez la menthe à la centrifugeuse.
3. Passez le citron à la centrifugeuse.
4. Passez les cubes d'ananas à la centrifugeuse.

REMARQUE: Une tranche d'ananas est un morceau rond d'environ 2,5 cm coupé en quartiers. Si l'ananas n'est pas issu de l'agriculture biologique, retirez la peau avant d'en extraire le jus.

Oriental Express

3 feuilles de chou chinois (coupées dans le sens de la longueur)
4 tiges de pak-choï avec les feuilles (coupées dans le sens de la longueur)
2 tiges d'anis (fenouil, avec les tiges vertes et les feuilles)
6 carottes moyennes (coupées en 4 morceaux)
2 pommes (Yellow Delicious, Fuji ou Granny, coupées en 4 à 6 morceaux)

Méthode:

1. Passez d'abord le chou chinois, le pak-choï et le fenouil à la centrifugeuse.
2. Passez ensuite les pommes à la centrifugeuse.
3. Terminez par les carottes en ajoutant leur jus au reste de la préparation.

GRESSIN AU SEIGLE CRU ET MOCHI (GÂTEAU DE RIZ)

Gressin au seigle cru

2 tasses de seigle (trempées pendant la nuit)
½ tasse de graines de tournesol (trempées pendant la nuit)
2 c. à soupe de graines de Carvi
½ c. à café de sel de mer

Méthode (avec le tamis d'homogénéisation):

1. Mélangez tous les ingrédients dans un bol
2. Introduisez-les dans la machine petit à petit
3. Recueillez les gressins lorsqu'ils émergent du tamis d'homogénéisation
4. Avant de les sécher, il est possible de donner à ces bâtonnets la forme de bretzels, de les tresser, etc. pour obtenir des formes différentes.
5. Séchez dans le déshydrateur jusqu'à obtention d'une texture croustillante. Servez avec des sauces, des soupes, etc.

FR

Mochi (gâteau de riz)

2 tasses de riz à la vapeur (il est recommandé d'utiliser du riz Calrose de grain moyen)
1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

Méthode:

1. Préparez le riz à la vapeur.
2. Versez l'huile d'olive dans la goulotte d'alimentation tout en faisant fonctionner la machine.
3. Versez le riz cuit à la vapeur dans la goulotte d'alimentation.
4. Recueillez le gâteau de riz sortant du tamis d'homogénéisation

REMARQUE: Avant de commencer, mélangez des épices, telles que de l'ail ou de l'oignon émincé, avec le riz pour donner du goût à votre gâteau de riz. Découpez le gâteau de riz en tranches diagonales. Déshydratez-les et ajoutez-les à votre soupe.

PÂTES ET NOUILLES

1 paquet de pâte à nouilles prête à l'emploi
1 c. à café d'huile d'olive extra-vierge

Méthode:

1. Préparez la pâte à nouilles comme indiqué sur le paquet.
2. Versez l'huile d'olive dans la goulotte d'alimentation tout en faisant fonctionner la machine.
3. Introduisez votre pâte à nouilles dans la goulotte d'alimentation.
4. Recueillez votre pâte à nouilles dans une assiette.

PÂTÉ ET CROQUETTE

Croquettes de noix de cajou au curry

2 tasses de noix de cajou
1 tasse de germes de blé
3 c. à soupe de pâte de curry (disponible dans les épiceries fines)
1 c. à café de sel végétal

Méthode:

1. Placez les noix de cajou et les germes de blé dans la goulotte d'alimentation
2. Ajoutez la pâte de curry et le sel végétal petit à petit pour donner de la texture.
3. Récoltez le mélange.
4. Mélangez à la main ou avec une cuillère en bois.
5. Donnez à la préparation une forme de croquettes et garnissez avec des tomates, des radis et des concombres

---

Amuse-bouche à la noix de pécan

2 tasses de noix de pécan
1 tasse de germes de blé
¼ de tasse d'oignon d'Espagne
1 c. à café d'assaisonnement pour volaille
½ c. à café de sel végétal

Méthode:

1. Placez les noix de pécan, les germes de blé et l'oignon dans la goulotte d'alimentation.
2. Récoltez le mélange dans un bol.
3. Ajoutez l'assaisonnement pour volaille et le sel végétal.
4. Mélangez bien les ingrédients à la main ou avec une cuillère en bois.
5. Donnez à la préparation la forme de petite gaufrette et servez sur les tranches de concombre avec de la tomate ou de l'avocat sur le dessus.

DESSERTS

Coquelicot à la noix de cajou

1 tasse de germes de blé (trempés)
¼ de tasse de graines de coquelicot
¼ de tasse de graines de tournesol (trempées)
1 tasse de noix de cajou
½ c. à café de vanille
4 c. à café de miel

Méthode:

1. Laissez tremper les germes de blé pendant 12 heures jusqu'à ce que les extrémités des germes émergent.
2. Laissez tremper les graines de tournesol pendant 6 heures.
3. Homogénéisez les grains de blé, les graines de tournesol, les noix de cajou et les graines de coquelicot en les insérant dans la goulotte d'alimentation.
4. Récoltez le mélange dans un bol.
5. Ajoutez la vanille et le miel puis mélangez.
6. Roulez en boules et placez sur une assiette.

Tarte non cuite à la crème glacée banane-bleuet

1 tasse d'amandes (trempées)
½ tasse de graines de sésame
1 tasse de noix de cajou
½ tasse de raisins secs
½ tasse de dattes
½ tasse de noix de pécan
1 c. à café de vanille
2 c. à café de miel
7 bananes congelées (sans la peau)
1½ tasse de bleuets (congelés)
1 kiwi
2 grandes fraises (en tranches)

Méthode:

1. Broyez les amandes, les noix de cajou, le sésame, les noix de pécan, les dattes et les raisins secs ensemble.
2. Mélangez la vanille et le miel ; pétrissez pour former une pâte ; puis pressez la pâte dans un plat à tarte de 22,5 cm pour former un fond de tarte. Laissez reposer le fond de tarte pendant 3 à 4 heures ou placez-le dans le déshydrateur d'aliments pendant 45 minutes.
3. Broyez les bananes congelées et les bleuets congelés ensemble pour former une crème glacée.
4. Mettez la crème glacée dans le fond de tarte et garnissez avec les tranches de fraises et de kiwi.
5. Coupez et servez.

FR

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

ARTICLE	CENTRIFUGEUSE À MASTICATION LENTE HORIZONTALE
MODÈLE	SOLOSTAR 4 (SS-4200)
RÉGIME ÉLECTRIQUE NOMINAL	ÉTATS-UNIS: 120V CA~, 60Hz EUROPE/ASIE: 230V CA~, 50/60Hz
COURANT ÉLECTRIQUE	ÉTATS-UNIS: 135W EUROPE/ASIE: 120W
TAILLE	19 (L) x 10 (P) x 8 (H) po
POIDS	7 kg (15.5 lb)

HERZLICH WILLKOMMEN

Herzlichen Glückwunsch und herzlich willkommen bei der Tribest-Familie! Der Kauf des Tribest® Solostar®4 repräsentiert die von Ihnen getroffene Entscheidung, einen gesünderen Lebensstil zu führen. Wie bei jedem Tribest-Produkt ist das schnittige Design und die reichhaltige Ausstattung der Solostar 4 das Resultat kluger Entscheidungen, die nur eines erreichen sollten: Gesundes Leben leichtzumachen.

Aufgrund seines klugen Designs erzeugt die Solostar 4 ein bis zu 33 % größeres Drehmoment, während sie gleichzeitig 20 % weniger Strom verbraucht. Ein größeres Drehmoment bedeutet geringeres Verklemmen, und weniger Strom bedeutet Einsparungen bei Ihrer monatlichen Stromrechnung, bei gleichzeitiger Verringerung der Kohlendioxidemissionen. Das schnittige, moderne Design nimmt weniger Platz in Anspruch und sieht auf der Arbeitsplatte Ihrer Küche gleichzeitig wunderschön aus. Der Gemüsehobel und Spiralschneider als optional erhältliches Zubehör vergrößert die von Ihnen benötigte Vielseitigkeit, um das Durcheinander zu verringern, das Sie durch zu viele Maschinen erhalten. Die Solostar 4 ist mit dem ZStar Manual Conversion Kit kompatibel, Sie können daher Ihre Saftpresse mitnehmen, wenn Sie unterwegs sind. Und wie jedes Tribest-Produkt sind alle mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Teile aus BPA- und BPS-freien Materialien hergestellt.

Das Kaltpress-Entsaftersystem mit Einzelschnecke der Solostar 4 kann so langsam wie bis zu 47 Umdrehungen pro Minute betrieben werden, um das schonendste Saftgewinnungsverfahren sicherzustellen, das möglich ist. Das langsame und schonende Verfahren erhält mehr Nährstoffe und Enzyme, woraus ein gesünderer Saft resultiert. Bei dem zweistufigen Gewinnungsverfahren werden Obst und Gemüse für eine maximale Saftausbeute zerkleinert und zermahlen. Die Schneckenpresse aus Ultem ist 8-mal stärker als andere Kunststoffarten, was ein aggressives Design der Schneckenpresse erlaubt und das Einfüllen von Obst und Gemüse in die Saftpresse leicht macht. Sie erhalten entsprechend besseren Saft, mehr davon, und sie ist einfacher zu bedienen.

Packen Sie Ihre Solostar 4 vorsichtig aus und überprüfen Sie, ob alle Teile enthalten sind. Nehmen Sie sich die Zeit, Ihre Solostar 4 ein paarmal zusammen- und auseinanderzubauen, damit Sie mit dem Prozess vertraut werden, und waschen Sie die Entsaftungsteile, bevor Sie sie zum ersten Mal benutzen. Bitte nehmen Sie sich Zeit und lesen Sie die gesamte Bedienungsanleitung zur ordnungsgemäßen Benutzung und Pflegeanleitung durch. Falls Sie Fragen bzw. Kommentare haben oder Tipps benötigen, setzen Sie sich gerne unter 1-888-254-7336 oder per E-Mail an service@tribest.com mit uns in Verbindung.

Wir wären Ihnen sehr dankbar, wenn Sie die Solostar 4 unter www.tribestlife.com bewerten würden. Wir freuen uns über Ihr Feedback.

INHALTSVERZEICHNIS

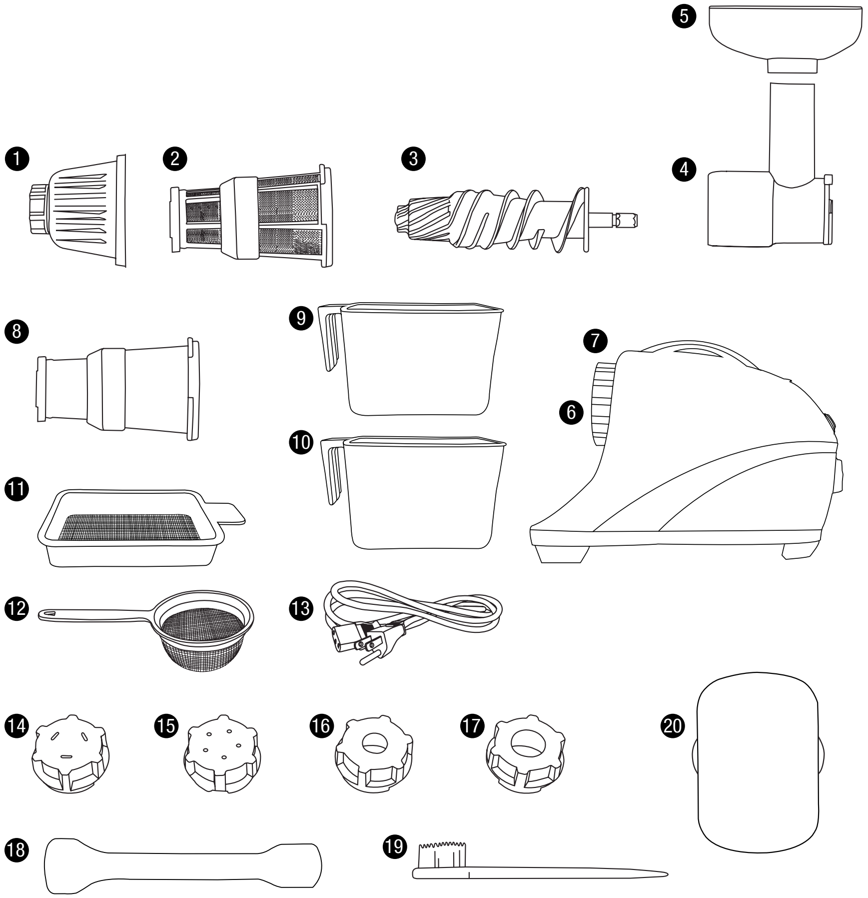
DE

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Tauchen Sie den Hauptkörper nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein, um sich vor der Gefahr eines Stromschlags zu schützen.
3. Berühren Sie den Netzstecker oder die Steckdose nicht mit nassen Händen, um einen Stromschlag zu vermeiden.
4. Solange die Solostar 4 in Betrieb ist, vermeiden Sie den Kontakt mit ihren beweglichen Teilen.
5. Ziehen Sie den Stecker der Solostar 4 aus der Steckdose, und stellen Sie sicher, dass die Solostar 4 ausgeschaltet ist, bevor Sie sie zusammen- oder auseinanderbauen und wenn sie nicht in Gebrauch ist.
6. Betreiben Sie keine Geräte mit beschädigtem Kabel oder Stecker, oder falls die Solostar 4 nicht richtig funktioniert, fallen gelassen oder auf irgendeine Weise beschädigt wurde. Geben Sie die Solostar 4 zur Untersuchung oder möglichen Reparatur an das nächstgelegene autorisierte Servicecenter zurück, um Verletzungen vorzubeugen.
7. Es ist besondere Aufsicht erforderlich, wenn Geräte von Kindern oder in der Nähe von Kindern benutzt werden.
8. Verwenden Sie nur das beigefügte Zubehör. Stecken Sie keine Gegenstände wie Löffel, Gabeln oder Messer in den Einfüllschacht.
9. Es ist sehr gefährlich, Finger in den Einfüllschacht zu stecken, während die Solostar 4 in Betrieb ist. Stellen Sie sicher, beim Herunterdrücken der Zutaten immer nur den mitgelieferten Kunststoff-Stopfer zu verwenden.
10. Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen oder verkauft wurde, kann Brände, Stromschläge oder Verletzungen verursachen.
11. Das Kabel darf nicht über den Rand eines Tisches oder einer Arbeitsplatte hängen.
12. Das Kabel darf keine heißen Oberflächen wie beispielsweise den Herd berühren.
13. Falls Ihre Saftpresse nicht ordnungsgemäß funktioniert, lesen Sie bitte den Abschnitt „Wenn Sie Service benötigen".
14. Bauen Sie keine Teile außer denjenigen auseinander, die zum normalen Betrieb oder der Reinigung Ihrer Solostar 4 erforderlich sind.
15. Der Dauerbetrieb der Solostar 4 (Nutzung von über 30 Minuten am Stück) kann zur Überhitzung des Motors führen. Bei Überhitzung oder Überladung schaltet sich der Motor automatisch ab. Wenn das passiert, schalten Sie das Gerät aus, und lassen Sie den Motor vor Wiederinbetriebnahme etwa 30 Minuten abkühlen.
16. Benutzen Sie zur Reinigung des Geräts und der Zubehörteile kein heißes oder kochendes Wasser (über 104° F oder 40° C). Das kann Verformungen oder andere Schäden verursachen.
17. Benutzen Sie keine Bleichmittel oder aggressive Chemikalien.
18. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
19. Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
20. Bitte beziehen Sie sich vor Inbetriebnahme auf den Abschnitt „Zusammenbau und Bedienung".
21. Ihre Solostar 4-Saftpresse sollte für einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb elektrisch geerdet sein. Benutzen Sie ausschließlich den mitgelieferten dreipoligen Stecker, den richtigen Stecker oder einen Adapter, der die elektrischen Sicherheitsnormen Ihres Landes erfüllt.
22. Verwenden Sie das Gerät nur für den dafür vorgesehene Zweck.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG AUF

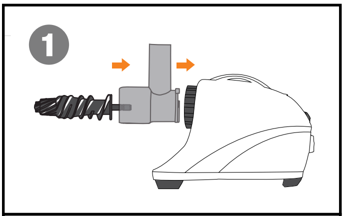
TEILE DER SOLOSTAR 4 -SAFTPRESSE



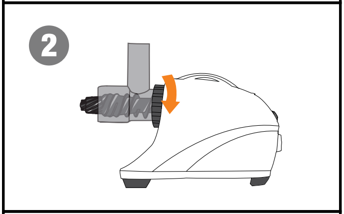
1. Sieb-Verschlusskappe
2. Entsaftungssieb
3. Schneckenpresse
4. Schneckengehäuse/Einfüllschacht
5. Einfülltrichter
6. Sicherungsring für Schneckengehäuse
7. Hauptteil
8. Püriereinsatz
9. Saftbehälter
10. Tresterbehälter
11. Siebkorb für Saftbehälter
12. Handsiebkorb
13. Stromkabel
14. Fettuccine-Aufsatz
15. Spaghetti-Aufsatz
16. Aufsatz zum Entsaften
17. Pürierdüse
18. Kunststoff-Stopfer
19. Reinigungsbürste
20. Trichterdeckel

DE

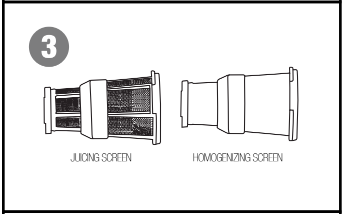
SOLOSTAR 4 ZUSAMMENBAU UND BEDIENUNG



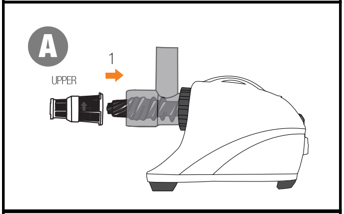
1. Legen Sie die Schneckenpresse in das Schneckengehäuse ein, und bringen Sie es an der Vorderseite des Hauptkörpers an.



2. Während Sie das Schneckengehäuse in stabiler Lage halten, drehen Sie den Sicherungsring des Schneckengehäuses im Uhrzeigersinn (rechts), um das Gehäuse zu arretieren.



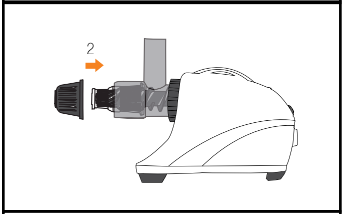
3. Wählen Sie das gewünschte Sieb je nach den verwendeten Nahrungsmitteln aus. Drehen Sie das Sieb nicht.



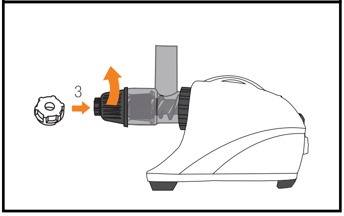
Bauen Sie die Presse wie folgt zusammen:

A. Entsaftungssieb: zur Entsaftung von Blattgemüse, Gemüse und Früchten.

(1) Setzen Sie das Entsaftungssieb in das vordere Ende des Schneckengehäuses ein. Achten Sie darauf, dass die mit ‚UPPER' (OBEN) gekennzeichnete Seite beim Einsetzen nach oben zeigt.



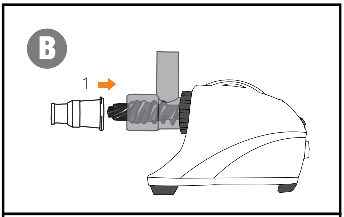
(2) Setzen Sie die Sieb-Verschlusskappe auf das Sieb und drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn (links), um sie festzuziehen.



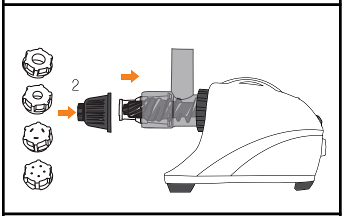
(3) Bringen Sie den Aufsatz zum Entsaften an der Sieb-Verschlusskappe an, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.

B. Püriereinsatz: zum Herstellen von Reiskuchen/ Brotstangen, Mahlen/Zerkleinern (Tomaten, Knoblauch, Kaffeebohnen usw.), Nudelteig (Spaghetti oder Fettuccine) oder Tofu.

. (1) Bringen Sie den Püriereinsatz im Schneckengehäuse an. Befestigen und drehen Sie die Sieb-Verschlusskappe gegen de Uhrzeigersinn, um sie festzuziehen.

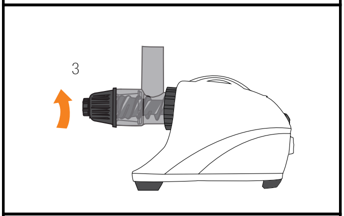


(2) Setzen Sie die gewünschte Düse in die Sieb-Verschlusskappe ein und

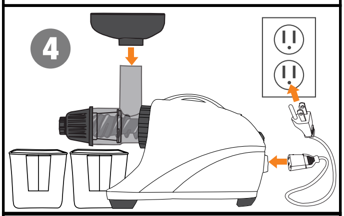


(3) drehen Sie sie gegen den Uhrzeigersinn.

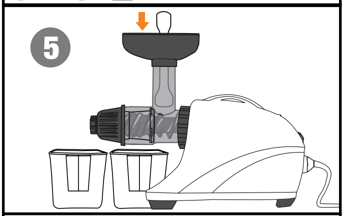
- Benutzen Sie die Pürierdüse zum Pürieren und Zerkleinern von frischem Knoblauch, Zwiebeln, Ingwer oder Paprikaschoten.
- Benutzen Sie die Pürierdüse nicht für getrocknete Paprika, Kaffee bohnen usw.



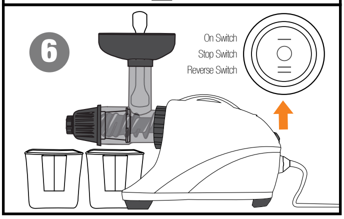
4. Setzen Sie den Trichter auf den Einfüllschacht des Schneckengehäuses. Stellen Sie den Saftbehälter unter den bezeichneten Saftauslass und den Tresterbehälter unter die Düse. Befestigen Sie das Stromkabel an der Rückseite des Geräts und stecken Sie das andere Ende in eine Steckdose.



5. Schalten Sie die Solostar 4 ein und geben Sie Früchte und Gemüse in kleinen Portionen in den Trichter ein. Nehmen Sie den Kunststoff-Stopfer zur Hilfe, um die Nahrungsmittel nach unten zu drücken.
   - Die Nahrungsmittel müssen vor dem Entsaften der Länge nach in kleinere Stücke geschnitten werden.
   - Während des Betriebs können Quietschgeräusche auftreten, das ist normal.



6. Wenn harte Gegenstände oder Fremdkörper in die Solostar 4 gesteckt werden und dies zum Anhalten des Motors führt, benutzen Sie zwei- bis dreimal für etwa 2 bis 3 Sekunden den Rückwärtsschalter.
   - Wenn Sie den Rückwärtsschalter im Normal betrieb benutzen, drücken Sie erst den Stoppschalter und dann den Rückwärtsschalter.



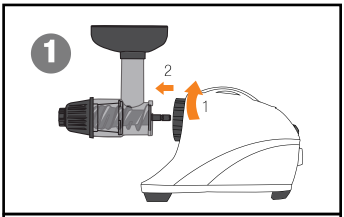
DE

HINWEIS:

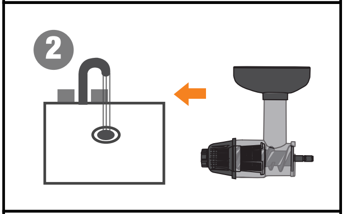
- Faserige Gemüse oder samenhaltige Früchte können unter Verwendung der Pürierdüse anstatt des Aufsatzes zum Entsaften entsaftet werden.
- Je nach dem verwendeten Obst und Gemüse kann ein wenig Fruchtfleisch in den Säften enthalten sein.

AUSEINANDERBAUEN UND REINIGUNG DER SOLOSTAR 4

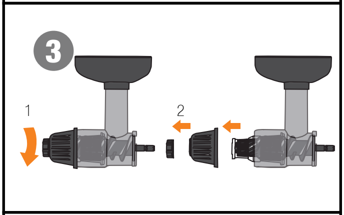
1. (1) Lösen Sie den Sicherungsring des Schneckengehäuses, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen und (2) das Schneckengehäuse vom Hauptkörper trennen.



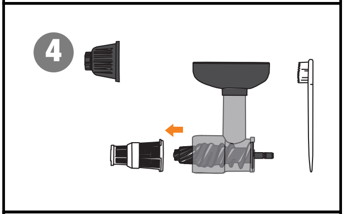
2. Zur leichteren Reinigung nehmen Sie das Schneckengehäuse zu Ihrem Spülbecken und bauen Sie die Teile unter fließendem Wasser auseinander.



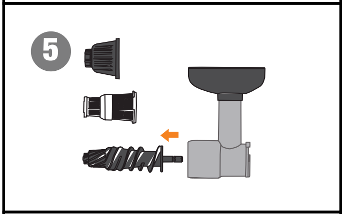
3. (1) Lösen Sie die Sieb-Verschlusskappe und (2) die Düse von der Solostar 4, indem Sie sie im Uhrzeigersinn drehen.



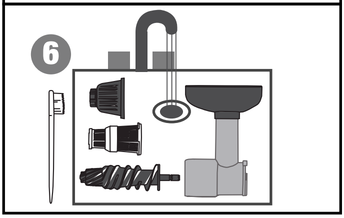
4. Ziehen Sie, um das Sieb zu entfernen, und waschen Sie es gründlich unter Verwendung der beigefügten Reinigungsbürste.



5. Nehmen Sie die Schneckenpresse aus dem Schneckengehäuse.



6. Verwenden Sie lauwarmes Wasser mit einem milden Reinigungsmittel, um alle Teile zu waschen.



HINWEIS:

- Zum leichteren Auseinanderbauen schalten Sie den Rückwärtsschalter für 2-3 Sekunden ein, schalten dann aus und ziehen den Stecker heraus, bevor Sie die Solostar 4 auseinanderbauen.
- Stellen Sie sicher, die Teile der Solostar 4 nach jedem Gebrauch zu reinigen und ordnungsgemäß aufzubewahren. Wenn die Siebe nach Gebrauch nicht gereinigt werden, können die Rückstände trocknen und die Löcher am Filtern und Entsaften hindern.
- Verwenden Sie zur Reinigung der Solostar 4 kein heißes Wasser oder aggressive Chemikalien wie etwa Bleichmittel. Das kann Verformungen der Teile verursachen.
- Zum Entfernen farbiger Flecken weichen Sie die Teile in einer Lösung aus 70 % Weißweinessig und 30 % Wasser ein.

PROBLEMBEHEBUNG

SYMPTOM	LÖSUNG
Kein Strom vorhanden	• Stellen Sie sicher, dass das Stromkabel richtig in der Steckdose eingesteckt ist..
Lautes Geräusch	• Stellen Sie sicher, dass die Solostar 4 auf einer ebenen und glatten Oberfläche steht. • Stellen Sie sicher, dass das Gerät der Stromspan nung in Ihrem Land entspricht.
Schwierigkeiten, dem Gerät Nah-rungsmittel zuzuführen	• Das Obst und Gemüse muss der Länge nach in kleinere Stücke geschnitten werden. • Die Solostar 4 wird u. U. in umgekehrter Richtung betrieben.
Der Motor hat angehalten	• Vielleicht haben Sie die Solostar 4 überladen; verringern Sie die Menge auf die Hälfte. • Vielleicht sind Fremdkörper eingedrungen.
Das Schneckengehäuse steckt fest oder ist schwer herauszunehmen.	• Der Sicherungsring der Schneckenpresse ist noch arretiert. • Versuchen Sie, den Rückwärtsschalter zwei- bis dreimal zu drücken.
Das Schneckengehäuse passt nicht auf den Hauptkörper	• Vielleicht befindet sich Fremdmaterial darin.
Aus der Rückseite des Schneckengehäuses läuft Saft aus	• Sie haben das Gerät möglicherweise überladen; verringern Sie die Menge an Obst und Gemüse, die Sie zuführen.

WENN SIE SERVICE BENÖTIGEN

Im unwahrscheinlichen Fall, dass Sie für Ihre Solostar 4 Saftpresse Service benötigen oder sie nicht ordnungsgemäß funktioniert, während sie noch im Garantietzeitraum ist (nur bei normalem Haushaltsbetrieb) – wenden Sie sich an das nächstgelegen Solostar 4 Service-Center. BITTE BEFOLGEN SIE DIE NACHSTEHENDEN ANWEISUNGEN:

Wenn Sie Service benötigen:

- Rufen Sie an, um eine Rücksendenummer zu erhalten, um Ihre Solostar 4 oder ein Zubehörteil an das Service-Center zurückzuschicken. Erklären Sie das Problem, das bei Ihnen aufgetreten ist.
- Verpacken Sie Ihre Solostar 4 oder das Zubehörteil sicher in der Original-Versandverpackung. Stellen Sie sicher, dass alle benötigten Teile beigefügt sind. Füllen Sie das Serviceanfrage-Formular aus und legen Sie dieses der Versandverpackung bei.
- Verschließen Sie die Versandverpackung auf sichere Weise.
- Adressieren Sie das Paket an das Service-Center. Achten Sie darauf, Ihre Absenderadresse und die Rücksendenummer auf die Außenseite der Verpackung zu schreiben.
- Es ist immer ratsam, das Paket gegen mögliche Schäden oder Verlust während des Transports zu versichern. Frankiert versenden.

GARANTIE

Wir garantieren Ihnen als Endkunden, der sich nach dem Kauf des Solostar 4 Entsafters mit BPA-freien Komponenten gegen eine entgeltliche Gegenleistung ordnungsgemäß registriert hat, dass die Kunststoffteile und der Motor für einen Zeitraum von 15 Jahren ab dem Kaufdatum frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind. Alle anderen Teile, einschließlich, aber nicht beschränkt auf Saft- und Tresterbehälter und Kunststoff-Stopfer, unterliegen nicht der Garantie. Bei der Garantie ist der normale Verschleiß von Kunststoffteilen, darunter die Schneckenpresse und das Entsaftungssieb, NICHT abgedeckt.

Um die Leistungen dieser Garantie zu erhalten, müssen Sie die Garantieregistrierungskarte, die alle angefordertern Informationen enthalten muss, innerhalb von zehn (10) Tagen nach dem Kauf Ihres Solostar 4 ausfüllen und einsenden.

1. Es wird keine Garantie gewährt, wenn wir die beigefügte Garantieregistrierungskarte mit allen geforderten Informationen nicht innerhalb von zehn (10) Tagen ab dem ursprünglichen Kaufdatum erhalten haben. Die Garantie gilt nur für den ursprünglichen Käufer und Kaufpreis. Diese Garantie ist nicht übertragbar.
2. Wenn der Solostar 4 bei normalem Haushaltsgebrauch Mängel aufweisen sollte, werden wir den Solostar 4, nach Erhalt einer schriftlichen Benachrichtigung über derartige Mängel von Ihnen innerhalb des Garantiezeitraums, nach unserem Ermessen reparieren oder ersetzen. Es besteht jedoch unsererseits keine solche Verpflichtung zu Reparatur oder Austausch, bis Sie uns den Solostar 4 per versichertem Versand und sicher verpackt*, wie angegeben an den Standort Ihres Service-Centers zugeschickt haben. Das Solostar 4-Ersatzgerät kann entweder neu oder neuwertig sein. Der Solostar 4 kann wiederaufgearbeitete oder überholte Teile enthalten, die neuwertige Leistung erbringen oder geringfügig benutzt wurden.
3. Wir garantieren nicht, dass der Betrieb der Solostar 4 ununterbrochen oder fehlerfrei ist. Unter keinen Umständen übersteigt unsere Haftung den Verkaufspreis der Solostar 4.
4. Alle Garantie- und Reparaturdienste müssen von einer Garantie-Servicestelle in dem Land durchgeführt werden, in dem das Gerät ursprünglich gekauft wurde. In dem Fall jedoch, dass: [i] die Maschine in einem Service-Center, das sich nicht in dem Land befindet, in dem das Gerät gekauft wurde, gewartet werden muss oder [ii] es kein Service-Center innerhalb des Landes gibt, in dem sich die Maschine befindet und sie an ein Service-Center in einem anderen Land verschickt werden muss, dann sind diese Service-Center nur für die Teile und den Service verantwortlich, und sämtliche Kosten für Versand und Lieferung der Maschine zu und von diesen Service-Centern müssen vom Eigentümer getragen werden..

Diese Garantie deckt keine Defekte aufgrund von: [a] Nichtbeachtung der Betriebsanleitung beim Betrieb der Solostar 4, [b] Verwendung von Teilen oder Zubehör,

DE

die von uns nicht vorgesehen oder zugelassen sind, [c] fahrlässiger, unsachgemäßer oder unzureichender Wartung, [d] von nicht autorisiertem Servicepersonal durchgeführtem oder versuchtem Service, [e] Schäden, die zufällig oder anderweitig an der Solostar 4 entstanden sind und die nicht direkt von uns oder vom Hersteller verursacht wurden sowie [f] Schäden aufgrund von Missbrauch, Manipulation, falscher Anwendung, kommerziellem Einsatz oder nicht autorisierten Änderungen an der Solostar 4.

WIR GEBEN KEINE ANDERE AUSDRÜCKLICHE ODER STILLSCHWEIGENDE GARANTIE ODER BEDINGUNGEN, WEDER SCHRIFTLICH NOCH MÜNDLICH IM RAHMEN DER LOKALEN GESETZE IST JEGLICHE GESETZLICHE GARANTIE DER EIGNUNG FÜR EINEN BESTIMMTEN ZWECK ODER GESETZLICHE MÄNGELGEWÄHRLEISTUNG AUF EIN (1) JAHR BESCHRÄNKT. Für den Fall, dass eine solche Beschränkung oder ein solcher Ausschluss der Dauer einer gesetzlichen Gewährleistung in dem Staat oder dem Gebiet, in dem Sie leben, nicht erlaubt sein sollte, gilt obige Einschränkung oder obiger Ausschluss nicht. Diese Garantie gewährt Ihnen bestimmte Rechte und bestimmten Schutz, und u. U. haben Sie weitere Rechte, die sich je nach Staat und von Land zu Land unterscheiden.

IM RAHMEN DES ÖRTLICH GELTENDEN RECHTS SIND DIE IN DIESER GARANTIEERKLÄRUNG AUFGEFÜHRTEN RECHTSMITTEL IHRE EINZIGEN RECHTSMITTEL. AUSSER WIE OBEN BESCHRIEBEN, HAFTEN WIR IN KEINEM FALL FÜR DIREKTE, SPEZIELLE, ZUFÄLLIGE, MITTELBARE (EINSCHLIESSLICH ENTGANGENEM GEWINN) ODER ANDERE SCHÄDEN, AUS EINEM VERTRAG, EINER UNERLAUBTEN HANDLUNG ODER AUS EINEM ANDEREN GRUND. In einigen Staaten und Gebieten ist ein Ausschluss oder eine Beschränkung von Neben- oder Folgeschäden möglicherweise nicht erlaubt. Wenn Sie in einem solchen Staat oder Gebiet wohnhaft sind, gilt obige Einschränkung oder obiger Ausschluss möglicherweise nicht.

Senden Sie Ihre Solostar 4 nicht ohne Rücksendenummer an das Service-Center zurück.

***Bewahren Sie die Original-Versandverpackung auf**

REZEPTÜBERSICHT

DE

SÄFTE UND GETRÄNKE

Zitrus-Mix

2 kleine Grapefruits (schälen und in 4-6 Stücke schneiden)
3 mittelgroße Orangen (schälen und in 4 Stücke schneiden)
½ kleine Zitrone (schälen und in 2 Stücke schneiden)
½ kleine Limette (schälen und in 2 Stücke schneiden)

HINWEIS: 1) Für einen süßeren Geschmack weniger Zitrone und Limette nehmen.
2) Die Zitrone oder Limette muss nicht geschält werden.

Methode: Alles zusammen entsaften und genießen.

Apfel-Limonade

3 frische Äpfel (Yellow Delicious, Pippin oder Granny Smith)
3 mittelgroße Orangen (schälen und in 4 Stücke schneiden)
½ Zitrone (Schale optional für süßeren Geschmack)

Methode: Alles zusammen entsaften und genießen.

Weizengras Delight

4 Handvoll Weizengras
4 Karotten (in 2 bis 4 Stücke schneiden)
1 fester Apfel (in 6 Stücke schneiden)
1 dünne Scheibe Ingwer

Methode: Alles zusammen entsaften und genießen.

Wassermelonen-Durstlöscher

1 Wassermelone (mit Kernen, wenn diese biologisch angebaut wurde, können Sie auch die Schale dazugeben)

Methode:

1. Schneiden Sie die Wassermelone in Scheiben, die leicht in den Einfüllschacht des Entsafters passen.
2. Entsaften und genießen Sie es an einem heißen Sommertag.

.

Ambrosia-Nektar

2 Trauben Weintrauben
3 Äpfel (Yellow Delicious, Granny Smith oder Pippin - in 6 Stücke schneiden)
1 Kiwi (schälen und in 2 Stücke schneiden)
1 Scheibe Honigmelone (in Würfel schneiden)
1 Scheibe Ananas (in Würfel schneiden)
1 ganze Zitrone (schälen und in 4 Stücke schneiden)
50 g Preiselbeeren

Methode:

1. Abwechselnd Trauben, Kiwistücke, Melonenwürfel, Ananaswürfel, Apfelstücke und Preiselbeeren entsaften.
2. Zitrone separat entsaften und den Saft nach Geschmack hinzufügen.

HINWEIS: Die Mengen der Zutaten können variiert werden, um das gewünschte Ergebnis zu erreichen. Haben Sie keine Angst, nach Ihrem eigenen Geschmack zu experimentieren.

Milder Melonenpunsch

¼ Cantaloupe-Melone (in Würfel schneiden)
¼ Honigmelone (in Würfel schneiden)
2 Scheiben Wassermelone (in Würfel schneiden)

Methode: Alles zusammen entsaften und genießen.

Snappy Apple

7 Äpfel (Fuji, Granny Smith, Yellow Delicious – in 4-6 Stücke schneiden)
½ Jalapeño-Chilischote
¼ Limette
1 Kiwi

Methode:

1. Zuerst Kiwi und Limette entsaften.
2. Danach die Jalapeño entsaften.
3. Zum Schluss die Äpfel entsaften.

Dr. Walkers Wahl (Nr. 61)
280 g Karotten (in 4 Stücke schneiden)
170 g Spinat (frisch)

Methode:
1. Zuerst den Spinat entsaften.
2. Karotten entsaften.

Green Tang
2 Ananasviertel (in kleinere Stücke schneiden)
1 Zweig Minze
3 Handvoll Weizengras
¼ Zitrone
1 Scheibe Ingwer für den Geschmack

Methode:
1. Weizengras entsaften.
2. Minze entsaften.
3. Zitrone entsaften.
4. Die Ananasviertel entsaften.

HINWEIS: Ein Ananasviertel ist eine runde Scheibe einer ganzen Ananas, die in Viertelstücke geschnitten wird. Wenn die Ananas nicht aus biologischem Anbau stammt, die äußere Haut vor dem Entsaften entfernen.

Oriental Express
3 Blätter Chinakohl (längs schneiden)
4 Stangen Pak Choi mit Blättern (längs schneiden)
2 Stangen Anis (Fenchel - mit grünem Stiel und Blättern)
6 mittelgroße Karotten (in 4 Stücke schneiden)
2 Äpfel (Yellow Delicious, Fuji oder Granny - in 4 bis 6 Stücke schneiden)

Methode:
1. Zuerst Chinakohl, Pak Choi und Fenchel entsaften.
2. Dann die Äpfel entsaften.
3. Karotten entsaften und in den übrigen Saft geben.

ROGGEN-ROHKOST-BROTSTANGEN UND MOCHI (REISKUCHEN)

Roggen-Rohkost-Brotstangen

340 g Roggen (über Nacht einweichen)
70 g Sonnenblumenkerne (über Nacht einweichen)
2 Esslöffel Kümmelsamen
½ Teelöffel Meersalz

Methode (Püriereinsatz verwenden):

1. Alle Zutaten in einer Schüssel mischen
2. Zutaten langsam in das Gerät geben
3. Sammeln Sie die Brotstangen ein, wenn sie aus dem Püriereinsatz herauskommen
4. Vor dem Trocknen können diese Stangen, zu Brezeln oder miteinander verflochten usw., in zahlreiche Formen ausgestaltet werden.
5. Im Dörrgerät trocknen, bis sie knusprig sind. Mit Dips, Suppen usw. servieren

---

Mochi (Reiskuchen)

265 g gedämpfter Reis (Empfehlung: mittelkörnigen Calrose Reis verwenden)
1 Teelöffel natives Olivenöl extra

Methode:

1. Gedämpften Reis vorbereiten.
2. Olivenöl in Einfüllschacht hinzufügen, während das Gerät läuft.
3. Gedämpften Reis langsam in den Einfüllschacht geben.
4. Sammeln Sie den Reiskuchen ein, der aus dem Püriereinsatz kommt

HINWEIS: Mischen Sie Gewürze wie gehackten Knoblauch oder Zwiebel vor der Verarbeitung mit dem Reis, um Ihren Reiskuchen Geschmack zu geben. Reiskuchen in diagonale Scheiben schneiden. Im Dörrgerät trocknen und mit Ihrer Suppe servieren

---

PASTA UND NUDELN

1 Packung fertiger Nudelteig
1 Teelöffel natives Olivenöl extra

Methode:

1. Den Nudelteig gemäß Anweisung auf der Packung der Nudelteigmischung vorbereiten.
2. Geben Sie einige Tropfen Olivenöl in den Einfüllschacht, während die Maschine läuft
3. Geben Sie den Nudelteig in den Einfüllschacht hinzu.
4. Sammeln Sie die Nudeln auf einem Teller an.

PÂTÉ UND KROKETTEN

Cashew-Curry-Kroketten

340 g Cashewnüsse
110 g Weizensprossen
3 Esslöffel Currypaste (erhältlich in Delikatessengeschäften)
1 Teelöffel Gemüsesalz

Methode:

1. Cashewnüsse und Weizenkeime in den Einfüllschacht geben
2. Currypaste und Gemüsesalz während der Texturierung langsam hinzugeben.
3. Die pürierte Mischung entnehmen.
4. Per Hand oder mit einem Holzlöffel vermischen.
5. Zu Kroketten formen und mit Tomaten, Radieschen und Gurke garnieren

---

Pekannuss-Leckerbissen

200 g Pekannüsse
110 g Weizensprossen
40 g Gemüsezwiebel
1 Teelöffel Hähnchengewürz
½ Teelöffel Gemüsesalz

Methode:

1. Pekannüsse, Weizenkeime und Zwiebel in den Einfüllschacht geben.
2. Mischung in einer Schüssel auffangen.
3. Hähnchengewürz und Gemüsesalz hinzufügen.
4. Per Hand oder mit einem Holzlöffel gründlich vermischen.
5. Zu kleinen Oblaten formen und auf Gurkenscheiben mit Tomate oder Avocado servieren.

.

NACHTISCH

Cashew-Mohnsamen

110 g Weizensprossen (eingeweicht)
30 g Mohnsamen
35 g Sonnenblumenkerne (eingeweicht)
170 g Cashewnüsse
½ Teelöffel Vanille
4 Teelöffel Honig

Methode:

1. Weizensprossen 12 Stunden lang einweichen, bis die Sprossenspitzen aufgehen.
2. Sonnenblumenkerne 6 Stunden lang einweichen.
3. Weizensprossen, Sonnenblumenkerne, Cashew-Kerne und Mohnsamen in den Einfül lschacht geben und pürieren.
4. Mischung in einer Schüssel auffangen.
5. Vanille und Honig hinzufügen und mischen.
6. Zu Kugeln formen und auf einen Teller legen.

Bananen-Blaubeer-Eistorte (Rohkost)

145 g Mandeln (eingeweicht)
70 g Sesamkörner
170 g Cashewnüsse
80 g Rosinen
75 g Datteln
50 g Pekannüsse
1 Teelöffel Vanille
2 Teelöffel Honig
7 gefrorene Bananen (ohne Schalen)
230 g Blaubeeren (gefroren)
1 Kiwi
2 große Erdbeeren (in Scheiben geschnitten)

Method:

1. Mandeln, Cashewnüsse, Sesam, Pekannüsse, Datteln und Rosinen zusammen mahlen.
2. Vanille und Honig untermischen, zu einem Teig kneten: anschließend in eine 9 Zoll-Pastetenform drücken, um den Boden zu bilden. Boden 3 bis 4 Stunden lang ruhen lassen oder ca. 45 Minuten im Dörrgerät trocknen lassen.
3. Gefrorene Bananen und gefrorene Blaubeeren zusammen zermahlen, um die Eiscreme herzustellen
4. Die Eiscreme auf den Boden geben und mit Erdbeer- und Kiwischeiben belegen.
5. Schneiden und servieren.

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN

ARTIKEL	HORIZONTALE NICHT ZENTRIFUGIERENDE SAFTPRESSE
MODELL	SOLOSTAR 4 (SS-4200)
LEISTUNGSANGABEN	USA: 120V, 60Hz Wechselstrom EUROPE/ASIA: 230V, 50/60Hz Wechselstrom
ELEKTRISCHE LEISTUNG	USA: 135W EUROPE/ASIA: 120W
GRÖSSE	482 (B) x 254 (H) x 203 (T) mm
GEWICHT	7 kg

BIENVENIDO

¡Enhorabuena y bienvenido/a a la familia Tribest! Al comprar una Tribest® Solostar®4, está reafirmando su intención de adoptar un estilo de vida más saludable. Como con todos los productos Tribest, el elegante diseño de Solostar 4 y todas sus características son resultado de decisiones estudiadas para ayudarle a lograr un objetivo: que le resulte más fácil mantener un estilo de vida saludable.

Gracias a su inteligente diseño, Solostar 4 logra hasta un 33% más de potencia de giro a la vez que reduce el consumo eléctrico en hasta un 20%. Más potencia significa menos atascos y menos consumo eléctrico, significa ahorros en las facturas, a la vez que reduce su huella de carbono. El diseño moderno y elegante ocupa menos espacio y quedará genial con los muebles de su cocina. Los accesorios opcionales de cortador de verduras y cortador espiral añaden versatilidad para acabar con el desorden que supone tener tantas máquinas. Solostar 4 es compatible con el kit de conversión manual Zstar, por lo que podrá llevar su licuadora donde quiera. Y, como todos los productos Tribest, las piezas que entran en contacto con los alimentos están fabricadas de materiales libres de BPA y de BPS.

El sistema de licuado frío de un eje de Solostar 4 funciona a apenas 47 RPM para garantizar que el proceso de extracción del zumo sea totalmente suave y fluido. El proceso suave y lento conserva más nutrientes y enzimas, por lo que el zumo es más saludable. El proceso de extracción en dos fases tritura y comprime el producto para obtener la máxima cantidad de zumo. El eje Ultem es ocho veces más sólido que otros tipos de plástico, de modo que el resistente diseño del eje facilita la entrada del producto en la licuadora. Por tanto, obtiene mejor zumo, más cantidad, y con más facilidad.

Desempaquete cuidadosamente su Solostar 4 y compruebe que se han incluido todas las piezas. Tómese el tiempo necesario para montar y desmontar la Solostar 4 unas cuantas veces para familiarizarse con el proceso y lave las partes de licuado antes de usarlas por primera vez. Tómese el tiempo necesario para leer todo el manual de uso para familiarizarse con las instrucciones de utilización y mantenimiento adecuadas. Si tiene cualquier pregunta, comentario o necesita cualquier consejo, no dude en ponerse en contacto con nosotros llamando al 1-888-254-7336 o escribiendo un correo electrónico a service@tribest.com.

Le pedimos amablemente que califique la Solostar 4 en www.tribestlife.com. Apreciamos su opinión.

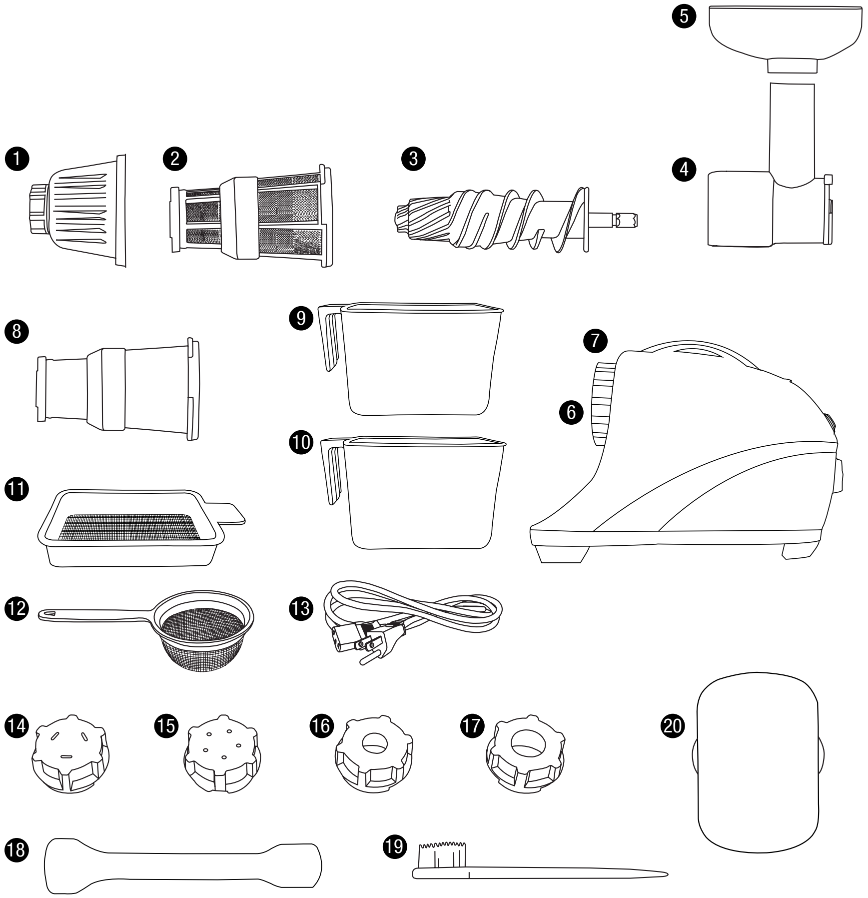
ÍNDICE

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

1. Lea todas las instrucciones atentamente.
2. Para evitar el riesgo de descargas eléctricas, no sumerja la estructura principal en agua ni en otro líquido.
3. Para evitar una descarga eléctrica, no toque el enchufe ni la toma de corriente con las manos húmedas.
4. Cuando Solostar 4 esté funcionando, no toque las piezas móviles.
5. Desenchufe Solostar 4 de la toma de corriente y asegúrese de apagar Solostar 4 antes de montarla o desmontarla y cuando no la esté usando.
6. No encienda ningún electrodoméstico que tenga el cable o el enchufe dañado, o si Solostar 4 ha tenido problemas de funcionamiento, se ha caído o dañado de alguna otra forma. Para evitar lesiones, devuelva Solostar 4 al centro de servicio autorizado más próximo para su inspección y posible reparación.
7. Es necesario vigilar atentamente cuando haya niños alrededor de un electrodoméstico o sean estos quienes lo usen.
8. Use sólo los accesorios incluidos. No introduzca artículos, como cucharas, tenedores ni cuchillos, en el tubo de alimentación.
9. Es muy peligroso meter los dedos en el tubo de alimentación mientras Solostar® 4 está funcionando. Asegúrese de usar siempre el compactador de plástico incluido para empujar los ingredientes.
10. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante podrían causar un incendio, una descarga eléctrica o lesiones.
11. No deje que cuelgue el cable eléctrico sobre el borde de una mesa o encimera.
12. No deje que el cable entre en contacto con superficies calientes, como los fogones.
13. Si la licuadora funciona de forma anormal, consulte el apartado “Si necesita asistencia”.
14. No desmonte más piezas que las necesarias para el funcionamiento normal o la limpieza de Solostar 4.
15. El funcionamiento continuo de Solostar 4 (más de 30 minutos) podría recalentar el motor. El motor se apaga automáticamente cuando se recalienta o se sobrecarga. Si esto ocurre, apague la máquina y deje que el motor se enfríe unos 30 minutos antes de volver a usarla.
16. No use agua caliente ni hirviendo (a más de 104 °F o 40 °C) para limpiar la unidad y las piezas. Podrían producirse daños o deformaciones.
17. No use lejía ni productos químicos agresivos.
18. No se debe utilizar al aire libre.
19. Esta máquina sólo está destinada para uso doméstico.
20. Antes de usarla, consulte el apartado “Montaje y funcionamiento”.
21. La licuadora Solostar® 4 se debe conectar a tierra para un funcionamiento correcto y seguro. Use sólo el enchufe de 3 patillas incluido, el adaptador o el enchufe correctos cumplen con el código de seguridad eléctrico de su país.
22. Utilice el electrodoméstico únicamente conforme a su uso previsto.

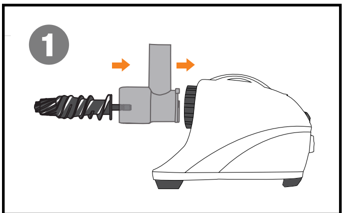
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PIEZAS DE LA LICUADORA SOLOSTAR 4

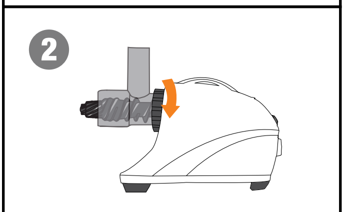


1. Tapa de bloqueo del tamiz
2. Tamiz de licuado
3. Eje
4. Cubierta del eje/tubo de alimentación
5. Embudo
6. Anillo de retención de la cubierta del eje
7. Estructura principal
8. Tamiz de homogeneización
9. Depósito de zumo
10. Depósito de pulpa
11. Colador del depósito de zumo
12. Colador manual
13. Cable de alimentación
14. Boquilla para fettuccini
15. Boquilla para spaghetti
16. Boquilla de licuado
17. Boquilla de homogeneización
18. Compactador de plástico
19. Cepillo de limpieza
20. Tapa de embudo

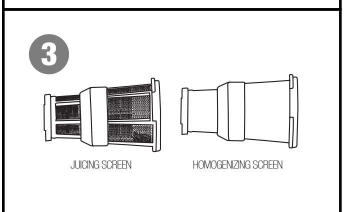
MONTAJE Y FUNCIONAMIENTO DE SOLOSTAR 4



1. Inserte el eje en su cubierta y fíjelo delante de la estructura principal.

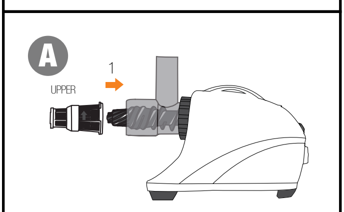


2. Mientras sujeta la cubierta del eje, gire el anillo de retención en el sentido de las agujas del reloj para bloquear la cubierta en su posición.



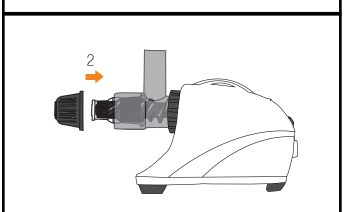
3. Seleccione el tamiz deseado en función de los alimentos que vaya a usar. No gire el tamiz.

Monte de la siguiente forma:

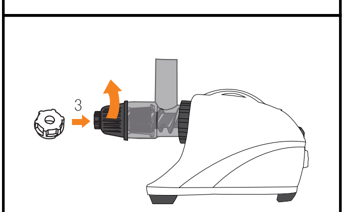


A. Tamiz de licuado: para licuar frutas, verduras y verduras de hoja verde.

(1) Coloque el tamiz de licuado en el extremo delantero de la cubierta del eje. Inserte de modo que el lado marcado como “UPPER” (Hacia arriba) quede hacia arriba.



(2) Ponga la tapa de bloqueo del tamiz sobre el tamiz y gírela en el sentido contrario de las agujas del reloj para bloquearla en su posición.



(3) Instale la boquilla de licuado en la tapa de bloqueo del tamiz girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj.

B. Tamiz de homogeneización: para hacer tortas de arroz/palitos de pan, moler (tomate, ajo, granos de café, etc.), fideos de pasta (spaghetti o fettuccini) o tofu.

(1) Ponga el tamiz de homogeneización en la cubierta del eje. Sujete y gire la tapa de bloqueo del tamiz en el sentido contrario a las agujas del reloj para bloquearla en su posición.

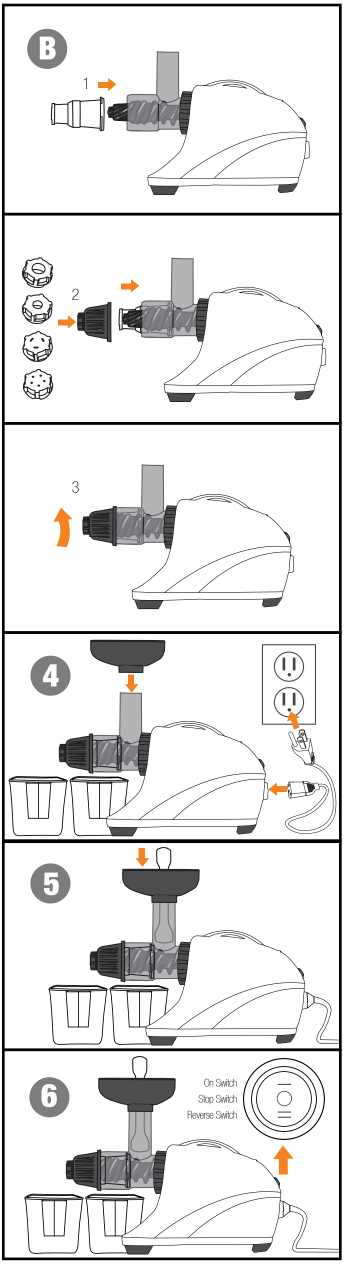
(2) Coloque la boquilla en la tapa de bloqueo del tamiz y

(3) gírela en el sentido contrario a las agujas del reloj.

- Use la boquilla de homogeneización para homogeneizar y moler ajo fresco, cebolla, jengibre o pimientos.
- No use la boquilla de homogeneización para pimientos secos, granos de café, etc.

4. Coloque el embudo sobre el tubo de alimentación de la cubierta del eje. Coloque el depósito de zumo bajo la boquilla de salida de zumo y el depósito de pulpa bajo la boquilla. Conecte el cable de alimentación en la parte trasera de la máquina y enchufe el otro extremo a una toma de corriente.

5. Encienda la Solostar 4 e introduzca frutas y verduras en pequeñas cantidades por el embudo. Use el compactador de plástico para ayudarse a empujar los alimentos.
   - Los alimentos tienen que contarse en trozos más pequeños antes de licuarse.
   - Podría oír algunos ruidos de crujidos mientras está funcionando, esto es normal.
6. Si algún objeto duro o extraño se introduce en la licuadora Solostar 4 y el motor se detiene, use el interruptor Reverse (Invertir) unas 2 o 3 veces durante unos 2 o 3 segundos.
   - Si tiene que usar el interruptor Reverse (Invertir) mientras está usando la licuadora con normalidad, pulse en primer lugar el interruptor de parada, y después, el interruptor Reverse.



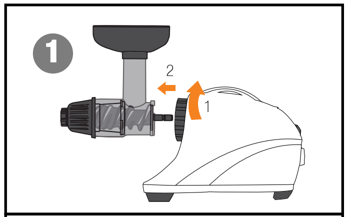
ES

NOTA:

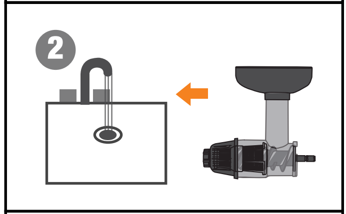
- Las frutas con semillas o los vegetales con fibras se pueden licuar con la boquilla de homogeneización en lugar de con la boquilla de licuado.
- Según el producto utilizado, podrían quedar pequeñas cantidades de pulpa en los zumos.

DESMONTAJE Y MONTAJE DE SOLOSTAR 4

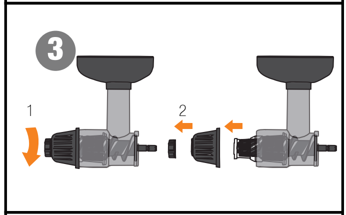
1. (1) Suelte el anillo de retención de la cubierta del eje girándolo en el sentido contrario de las agujas del reloj y (2) tire de la cubierta para separarla de la estructura principal.



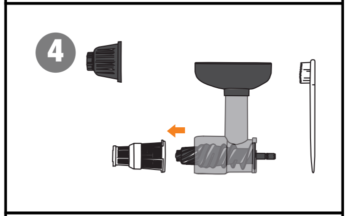
2. Para facilitar la limpieza, lleve la cubierta al fregadero y desmonte las piezas bajo el grifo abierto.



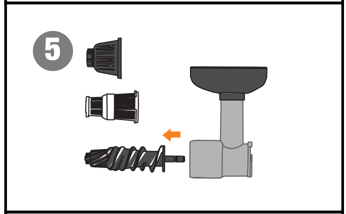
3. (1) Separe la tapa de bloqueo del tamiz y (2) la boquilla de la licuadora Solostar 4 girando en el sentido de las agujas del reloj.



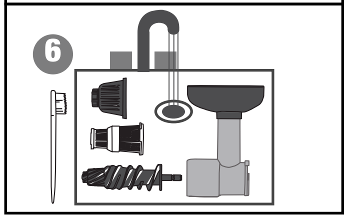
4. Tire para sacar el tamiz y limpie bien con el cepillo de limpieza incluido.



5. Quite el eje de su cubierta.



6. Use agua templada con detergente suave para lavar las piezas.



NOTA:

- Para facilitar el desmontaje, encienda el interruptor Reverse (Invertir) durante 2 o 3 segundos, a continuación, apague y desenchufe la licuadora Solostar 4 antes de desmontarla.
- Asegúrese de limpiar y guardar bien las piezas de la licuadora Solostar 4 después de cada uso. Si los tamices no se limpian después de usarlos, los residuos podrían secarse, lo que atascaría los orificios de filtrado y licuado.
- No use agua caliente ni productos químicos agresivos, como la lejía, para limpiar la licuadora Solostar 4. Podría deformar las piezas.
- Para eliminar manchas de color, sumerja las piezas en una mezcla al 70% vinagre de vino blanco y al 30% de agua.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

SÍNTOMA	SOLUCIÓN
No se enciende.	• Asegúrese de que el cable eléctrico está correcta mente enchufado a la toma de corriente.
Ruido alto	• Asegúrese de que la licuadora Solostar 4 está nivelada sobre una superficie plana. • Asegúrese de que la unidad se corresponde con el voltaje de su país.
Es difícil introducir los alimentos en la máquina.	• El producto tiene que cortarse en trozos más pequeños. • La licuadora Solostar 4 podría estar girando en sentido inverso.
El motor se ha parado.	• Podría haber sobrecargado la licuadora Solostar 4; reduzca la cantidad de producto a la mitad. • Podrían haberse introducido sustancias extrañas.
La cubierta del eje está atascada o es difícil sacarla.	• El anillo de retención de la cubierta del eje sigue bloqueado. • Pruebe a pulsar el interruptor Reverse (Invertir) unas 2 o 3 veces.
La cubierta del eje no encaja en la estructura principal	• Podría haber materiales extraños dentro.
El zumo gotea por detrás de la cubierta del eje	• Podría haber sobrecargado la unidad; reduzca la cantidad de producto introducido.

ES

SI NECESITA ASISTENCIA

En el caso improbable de que necesite reparar la licuadora Solostar 4, o si presenta un fallo de funcionamiento dentro del período de garantía (sólo si se ha usado en el ámbito doméstico), póngase en contacto con el centro de servicio autorizado de Solostar 4. SIGA ESTAS INSTRUCCIONES:

Si necesita asistencia técnica:

- Llame para obtener un número de autorización de devolución para enviar su Solostar 4 o alguna pieza al centro de servicio. Explique el problema.
- Embale su Solostar 4 o la pieza en la caja de envío original. Asegúrese de que se incluyen todas las piezas necesarias. Rellene el documento de solicitud de servicio e inclúyalo en la caja de envío.
- Embale bien la caja de envío.
- Envíe la caja al centro de servicio. Asegúrese de poner la dirección del remitente y el número de autorización de devolución en el exterior de la caja.
- Es siempre aconsejable asegurar el paquete contra daños o posibles pérdidas en tránsito. Porte prepagado.

GARANTÍA

Garantizamos al cliente y usuario final que se ha registrado correctamente tras comprar la licuadora Solostar 4 con componentes libres de BPA, que las piezas de plástico y el motor no tendrán desperfectos de materiales ni mano de obra durante un período de 15 años a partir de la fecha de la compra. El resto de piezas, entre otras, los depósitos de zumo y pulpa, el compactador de plástico, no está cubierto por ninguna garantía. La garantía no cubre el desgaste ni deterioro normales de las piezas de plástico, incluidos el eje y el tamiz de licuado.

Para beneficiarse de esta garantía, debe completar y enviar por correo la tarjeta de registro de garantía, con toda la información solicitada, en un plazo de diez (10) días tras la compra de su Solostar 4.

1. No se ofrecerá garantía alguna hasta después de haber recibido la tarjeta de registro de garantía adjunta, con todos los datos solicitados, en el plazo de diez (10) días desde la fecha de compra original. La garantía solo es válida para el comprador original del producto. Esta garantía no es transferible.
2. Si la licuadora Solostar 4 presenta algún desperfecto durante un uso doméstico normal, tras recibir la debida notificación escrita de tales desperfectos dentro del plazo de garantía, procederemos, a nuestra elección, a reparar o reemplazar la Solostar 4 defectuosa. Sin embargo, no estamos obligados a reparar ni reemplazar la unidad hasta después de haber recibido la Solostar 4 en las instalaciones de su centro de servicio, que deberá haber enviado por correo certificado y en embalaje protector*. Se reemplazará la licuadora Solostar 4 por otra nueva o como nueva. La Solostar 4 puede incorporar piezas refabricadas o reparadas equivalentes a las nuevas en rendimiento o que hayan sido usadas.
3. No se garantiza que el funcionamiento de la Solostar 4 sea ininterrumpido o sin errores. En ningún caso nuestra responsabilidad será superior al valor de mercado de la Solostar 4.
4. Todos los servicios de garantía y reparación deben realizarse en un centro de servicio técnico de garantía situado en el país en el que se adquirió originalmente la máquina. Sin embargo, en caso de que: [I] la máquina deba repararse en un centro de servicio que no esté situado en el país en el que se adquirió; o bien, [II] no haya centro de servicio en el país en el que se encuentra la máquina y deba enviarse a un centro de servicio de otro país, estos centros de servicio únicamente son responsables de las piezas y del servicio técnico, y todos los costes originados por el envío, la entrega y la manipulación de la máquina hasta y desde dichos centros de servicio deben ser responsabilidad única del propietario.

Esta garantía no cubre los defectos debidos a: [a] uso inadecuado de la Solostar 4 de acuerdo a las instrucciones; [b] uso de piezas o suministros no suministrados o autorizados por el fabricante; [c] mantenimiento negligente, inadecuado o impropio; [d]

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY LOCAL, NO REALIZAMOS NINGUNA GARANTÍA EXPRESA NI IMPLÍCITA, POR ESCRITO O VERBAL; CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA ACERCA DE LA ADECUACIÓN PARA UN USO CONCRETO O GARANTÍA O CONDICIÓN IMPLÍCITA DE MERCANTILIDAD ESTÁ LIMITADA A UN (1) AÑO. En el caso de que tal limitación o exclusión de la duración de una garantía implícita no se permita en el estado o condado en el que reside, no se aplicará la condición anterior. Esta garantía le otorga derechos legales y protección específica y podría estar sujeto a otros derechos que varían según el estado o país.

EN LA MEDIDA PERMITIDA POR LA LEY LOCAL, LAS SOLUCIONES INCLUIDAS EN ESTA GARANTÍA SON ÚNICAS Y EXCLUSIVAS. COMO SE INDICA ANTERIORMENTE, EN NINGÚN CASO SEREMOS RESPONSABLES DE DAÑOS DIRECTOS, ESPECIALES, ACCIDENTALES, DERIVADOS (INCLUIDA LA PÉRDIDA DE BENEFICIOS) O DE CUALQUIER OTRO TIPO, YA SEAN CONTRACTUALES, EXTRACONTRACTUALES O DE OTRA NATURALEZA. Puede que algunos estados o condados no permitan la exclusión o limitación de daños accidentales o derivados. Si reside en uno de dichos estados o condados, no se aplicará la limitación o exclusión anterior.

No envíe su Solostar 4 al centro de servicio sin un número de autorización de devolución.

***Conserve el embalaje de envío original**

ÍNDICE DE RECETAS

ES

ZUMOS Y BEBIDAS

Mezcla de frutas cítricas

2 pomelos pequeños (pelados y cortados en 4 a 6 trozos)
3 naranjas de tamaño mediano (peladas y cortadas en 4 trozos)
½ limón pequeño (pelado y cortado en 2 trozos)
½ lima pequeña (pelada y cortada en 2 trozos)

NOTE: 1) Para un sabor más dulce, utilice menos limón y lima.
2) No es necesario pelar el limón ni la lima.

Método: Extraiga el zumo de todo junto y disfrute.

Limonada de manzanas

3 manzanas de granja (Yellow Delicious, reinetas o Granny Smith)
3 naranjas de tamaño mediano (peladas y cortadas en 4 trozos)
½ limón (la piel es opcional para un sabor más dulce)

Método: Extraiga el zumo de todo junto y disfrute.

Delicia de pasto de trigo

4 manojos de pasto de trigo
4 zanahorias (cortadas en 2 a 4 trozos)
1 manzana firme (cortada en 6 trozos)
Jengibre en rodajas finas

Método: Extraiga el zumo de todo junto y disfrute.

Sandía refrescante

1 sandía con las semillas (con semillas, si es ecológica puede también agregar la cáscara)

Método:

1. Corte la sandía en rodajas que quepan fácilmente en el tubo de alimentación de la licuadora.
2. Lícuelo todo y disfrútelo en un caluroso día de verano.

Néctar de ambrosía
2 manojos de uvas
3 manzanas (Yellow Delicious, Granny Smith o reinetas, cortadas en 6 trozos)
1 kiwi (pelado y cortado en 2 trozos)
1 rodaja de melón (cortada en dados)
1 rodaja de piña (cortada en dados)
1 limón entero (pelado y cortado en 4 trozos)
½ taza de arándanos rojos

Método:
1. Vaya alternando la extracción de zumo de uvas, trozos de kiwi, dados de melón, dados de piña, trozos de manzana y arándanos rojos.
2. Exprima el limón por separado y agregue al gusto.

NOTA: Las cantidades de ingredientes se pueden variar con buenos resultados. No tema a experimentar según su propio gusto.

Ponche de melón suave
¼ melón cantalupo (cortado en dados)
¼ melón de piel lisa (cortado en dados)
2 rodajas de sandía (cortada en dados)

Método: Extraiga el zumo de todo junto y disfrute.

Manzana crujiente
7 manzanas (Fuji, Granny Smith, Yellow Delicious, cortadas en 4 a 6 trozos)
½ pimiento jalapeño
¼ lima
1 kiwi

Método:
1. Licúe primero el kiwi y la lima.
2. A continuación, licúe el jalapeño.
3. Finalmente, licúe las manzanas.

ES

El preferido del Dr. Walker (n.º 61)
280 gramos de zanahorias (cortar en 4 trozos)
170 gramos de espinacas (frescas)

Método:
1. Licúe las espinacas primero.
2. Licúe las zanahorias.

Verde con sabor fuerte
2 cuñas de piña (cortar en trozos más pequeños)
1 ramito de menta
3 manojos de pasto de trigo
¼ limón
1 rodaja de jengibre para más sabor

Método:
1. Licúe el pasto de trigo.
2. Exprima el zumo de la menta.
3. Exprima el limón.
4. Licúe los dados de piña.

NOTA: La cuña de piña es una 1 rebanada redonda de la piña entera cortada en cuartos.
Si la piña no es ecológica, quite la piel externa antes de extraer zumo.

Expreso oriental
3 hojas de col china (cortadas longitudinalmente)
4 tallos de Bok Choy con las hojas (cortados longitudinalmente)
2 tallos de anís (hinojo con el tallo y las hojas verdes)
6 zanahorias medianas (cortar en 4 pedazos)
2 manzanas (Yellow Delicious, Fuji o Granny, cortadas en 4 a 6 trozos)

Método:
1. Exprima primero el zumo de la col china, Bok Choy y el hinojo.
2. En segundo lugar, licúe las manzanas.
3. Exprima el zumo de las zanahorias con el resto del zumo.

PALITOS DE PAN DE CENTENO Y MOCHI (TORTAS DE ARROZ)

Palitos crudos de centeno

2 tazas de centeno (dejar en remojo durante la noche)
½ taza de semillas de girasol (dejar en remojo durante la noche)
2 cucharadas de comino en semilla
½ cucharadita de sal marina

Método (usar el tamiz de homogeneización):

1. Mezcle todos los ingredientes en un bol
2. Introduzca poco a poco en la licuadora
3. Recoja los palitos conforme salen del tamiz de homogeneización
4. Antes de que se sequen, se puede dar forma a los palitos, como pretzels, trenzas, etc.
5. Secar en el deshidratador hasta que esté crujiente. Puede ser servido con salsas, sopas, etc.

Mochi (torta de arroz)

2 tazas de arroz cocido al vapor (se recomienda un arroz de grano medio tipo Calrose)
1 cucharada de aceite de oliva virgen extra

Método:

1. Prepare el arroz cocido al vapor.
2. Agregue el aceite de oliva en el tubo de alimentación mientras hace funcionar el aparato.
3. Introduzca su arroz cocido al vapor en el tubo de alimentación.
4. Recoja la torta de arroz que sale del tamiz de homogeneización.

NOTE: Antes de procesar, combine las especias como ajo picado o cebolla con el arroz para condimentar su torta de arroz. Corte la torta de arroz en rebanadas diagonales. Deshidrátelas y agréguelas a su sopa.

PASTA Y FIDEOS

1 paquete de masa de pasta ya preparada
1 cucharadita de aceite de oliva virgen extra

Método:

1. Prepare la masa de pasta según las instrucciones del paquete de la mezcla.
2. Agregue unas gotas aceite de oliva en el tubo de alimentación mientras hace funcionar la máquina.
3. Introduzca la masa de pasta por el tubo de alimentación.
4. Recoja los fideos en un plato.

PATÉS Y CROQUETAS

Croquetas de anacardo al curry

2 tazas de anacardos
1 taza de brotes de grano de trigo
3 cucharadas de pasta de curry (disponible en tiendas de alimentos gourmet)
1 cucharadita de sal vegetal

Método:

1. Ponga los anacardos y brotes de grano de trigo en el tubo de alimentación
2. Agregue la pasta de curry y la sal vegetal poco a poco mientras se texturiza.
3. Recoja la mezcla texturizada.
4. Mezcle a mano o con una cuchara de madera.
5. Forme croquetas y ponga de guarnición tomates, rábano y pepino

---

Delicia de pacanas

2 tazas de pacanas
1 taza de brotes de grano de trigo
¼ taza de cebolla española
1 cucharada de concentrado en polvo de caldo de ave
½ cucharadita de sal vegetal

Método:

1. Ponga las pacanas y brotes de trigo en el tubo de alimentación.
2. Recoja la mezcla en un bol.
3. Agregue el caldo en polvo y la sal vegetal.
4. Mezcle a mano o con una cuchara de madera.
5. Forme obleas pequeñas y sírvalo sobre rodajas de pepino con tomate o aguacate encima.

POSTRES

Amapola y anacardo

1 taza de brotes de granos de trigo (hidratados)
¼ taza de semillas de amapola
½ taza de semillas de girasol (hidratadas)
1 taza de anacardos
½ cucharadita de vainilla
4 cucharaditas de miel

Método:

1. Deje en remojo los granos de trigo durante 12 horas para que emerjan los brotes.
2. Deje en remojo las semillas de girasol durante 6 horas.
3. Homogeneice los granos de trigo, las semillas de girasol, el anacardo y las semillas de amapola introduciéndolos en el tubo de alimentación.
4. Recoja la mezcla en un bol.
5. Agregue la vainilla y la miel y mézclelo junto.
6. Forme bolitas y póngalas en un plato.

Tarta de helado de arándano y plátano (sin horno)

1 taza de almendras (a remojo)
½ taza de semillas de sésamo
1 taza de anacardos
½ taza de pasas
½ taza de dátiles
½ taza de pacanas
1 cucharadita de vainilla
2 cucharaditas de miel
7 plátanos congelados (pelados)
1 taza y ½ de arándanos (congelados)
1 kiwi
2 fresones (en rodajas)

Método:

1. Moler todo junto las almendras, los anacardos, el sésamo, las pacanas, los dátiles y las pasas.
2. Mezclar la vainilla y la miel; amase para formar la masa: después, prensar en un molde para tartas de 23 cm para formar una corteza. Dejar la corteza en reposo durante 3 o 4 horas o colocar en deshidratadora durante unos 45 minutos.
3. Picar juntos los plátanos y arándanos congelados para hacer helado
4. Colocar el helado en la corteza, cubrir con rodajas de fresones y kiwi.
5. Cortar y servir.

ES

ESPECIFICACIONES DEL PRODUCTO

ARTÍCULO	LICUADORA TRITURADORA DE PROCESO LENTO
MODELO	SOLOSTAR 4 (SS-4200)
TENSIÓN ELÉCTRICA NOMINAL	EE. UU.: CA 120 V~,60 Hz EUROPA/ASIA: CA 230 V~,50/60 Hz
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	USA: 135W EUROPE/ASIA: 120W
DIMENSIONES	48 x 25 x 20 cm (ancho x alto x fondo)
PESO	7 kg

NOTES

NOTES

NOTES

TRIBEST®
making healthy living easy

Tribest Corporation
P.O. Box 4089, Cerritos, CA 90703
toll free: 888-254-7336 | fax: 714-879-7140
www.tribest.com | service@tribest.com